POMPOENSOEP met gember

Ingrediënten

- 1 teentje look
- 10 g verse gember (geschild)
- 2 sjalotten of 1 ui
- 10 g olie
- 500 g butternut pompoen
- 150 g verse tomaten
- 3 (groenten)-bouillonblokjes
- 800 g water
- peper en zout

Werkwijze

1. Pel het teentje look, de gember en de sjalotten (of ui), doe in de beker en hak
   5 sec / snelheid 5
2. schraap naar beneden, voeg de olie toe en stoof aan
   3 min / 100°C / snelheid 1
3. Doe de pompoen, tomaten, water en bouillonblokjes in de beker en kook
   18 min / 100°C / snelheid 1
4. mix de soep (drijf de snelheid voorzichtig op van 5 naar 10) of gebruik de blend-functie (TM6)
   1 min / 1-10
5. Kruid af naar smaak met peper en zout.

Smakelijk!

TIPS:

- Garneer de soep met enkele druppels room, gehakte peterselie of bieslook.
- Als je butternut pompoen gebruikt dan hoef je die niet te schillen. Super handig en je hebt geen verlies.
- Hou je niet van gember, look, … dan kan je dit weglaten.

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * 0496 622 511 * info@bakkenmetmarian.be
"Koken met Marian en Thermomix" Website **www.bakkenmetmarian.be**