

Basisrecept voor soep met de Thermomix TM31

Ingrediënten voor 4 personen:

30 gr gezouten melkerijboter of olijfolie
1 sjalot in 4 gesneden
600 à 700 g groenten
1200 ml water met 2 bouillonblokjes of verse bouillon
zure room (magere platte kaas of Griekse yoghurt)
peper en zout

Bereiding:

Reinig de groenten en snij ze in middelmatige stukken.

Voeg boter en sjalot in de mengkom en laat fruiten.
Stel in: 5 min / 80 °C / stand 2

Voeg de groenten erbij en hak alles fijn.
Stel in: 5 sec / stand 5

Doe 500 gram water erbij + bouillonblokjes en laat inkoken.
Stel in: 15 min / 100 °C / stand 2

Pureer de soep.
Stel in 1 min / stand 9 à 10

Voeg nu het resterende (kokende) water bij.
Stel in: 5 min / 100 °C / stand 2,5

Voeg de zure room toe volgens gewenste dikte en mix voor een tweede keer.
Stel in: 10 sec / stand 9 à 10

Controleer de kruiding en pas deze aan indien nodig.
Laat nog eventjes opkoken.
Stel in: 1 min / 100 °C / stand 2,5

Smakelijk !

