

Erwtensoepje

Ingrediënten:

- 350 g doperwten (diepvries)
- 300 g gevogeltebouillon
- 150 g room (20% VG)

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten samen in de mengkom en stel in
- 15 min / stand 2 / 100 °C

- Gaar intussen vis of vlees in de varoma wanneer nog 6 minuten op het display staan
- Druk hiervoor op de 'varoma stand' (leg ev. Alufolie onder vis of vlees)
- Controleer de vis en indien nodig stel nog 1 minuut extra tijd in
- TIP: Terwijl de vis gaart kunt U ook andere groentjes in de varoma klaarstomen

- Soep pureren, stel in
- 45 sec / stand 8-9 (geleidelijk aan de snelheid opdrijven)

- Dien op in apéroglasjes of ander decoratief recipiënt
- Mengkom afwassen

