



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Pompoensoep met appel

Soep

🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 150gr ui
- 2 teentjes look
- 10gr gember
- 1 jonagold appel
- 30gr olijfolie
- 600gr pompoen (in blokjes van 3cm)
- 1/2 kl kaneel
- 1 kl kurkuma
- 2 kl groentebouillonpasta (Hercules)
- chilipoeder of paprikapoeder of currypoeder (naar eigen smaak)
- 600gr water
- peper en zout
- optioneel: kokosroom, gedroogde ham, pompoeenpitjes

BEREIDING

1. Breng in de mengbeker de 2 teentjes look (in helft gesneden, ontkiemd), de ui (in 2 of 4 gesneden), de gember (in stukjes) en de jonagold appel (geschild en in 4 gesneden) en hak: **2 sec / std 6**
Spatel alles naar beneden.
2. Voeg 30gr olijfolie toe en sauteer: **10 min / 120°C / std 1**
3. Voeg de pompoenblokjes toe en hak: **5 sec / std 5**
Spatel alles naar beneden.
4. Voeg kaneel, kurkuma, groentebouillonpasta, chilipoeder of paprikapoeder of currypoeder (naar eigen smaak), peper, zout, en water toe en kook: **20 min / 100°C / std 1**
5. Mix de soep gedurende **1 min / std 4 -> 9** (geleidelijk de snelheid verhogen).
Met de **TM6** kan je hiervoor de functie 'blender' gebruiken, de snelheid wordt dan automatisch geleidelijk verhoogd.
6. Serveer met kokosroom en gedroogde ham / pompoeenpitjes

Opgelet met de hoeveelheid kaneel je toevoegt, zodat het niet overheerst. Zelf heb ik 'Ananda's True Cinnamon' van Mill & Mortar gebruikt. Afkomstig van Sri Lanka maar zeer krachtig.

SAPIDUM!!