



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

Thaise pompoensoep

Soep

🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 150gr ui
- 2 teentjes look
- 1 stengel citroengras
- 40gr gember
- 1 rood chilipepertje
- 30gr olijfolie
- 600gr pompoen (in blokjes van 3cm)
- 1/2 kl rode currypasta
- 1 kl kurkuma
- 2 kl groentebouillonpasta (Hercules)
- 400gr kokosmelk
- 400gr water
- peper en zout
- optioneel: kokosroom, koriander of basilicom

BEREIDING

1. Breng in de mengbeker de 2 teentjes look (in helft gesneden, ontkiemd), de ui (in 2 of 4 gesneden), het citroengras (in stukjes), de gember (in stukjes) en het chilipepertje (in stukjes) en hak: **2 sec / std 7**
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 de rode currypasta, kurkuma, groentebouillonpasta, peper, zout, kokosmelk 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 koriander of basilicum

Hoe spicy je het maakt, hangt af van de soort en hoeveelheid rode chilipeper dat je toevoegt.

SAPIDUM!!