



Thermomix Butternutsoep met gember

Ingrediënten

- teentje look (geschild)
- ui (geschild)
- gember van 2 centimeter (geschild)
- ½ van een kleine butternut pompoen (geschild)
- 1 wortel
- 1 selder stengel
- blokje of eetlepel kippenbouillon of groentebouillon
- 20 gram olijfolie
- peper en zout
- room
- pompoenpitten



Instructies

- Doe de look, ui en gember in de beker 5 seconden / snelheid 8
- schraap alles naar beneden
- Voeg 20 gr olie toe 3 min/100 graden/ snelheid 1
- Pompoen in grove stukken, wortel en selder toevoegen 5 seconden / snelheid 5
- Naar beneden spatelen en water toevoegen tot de groenten onder staan
- Voeg bouillon toe 15 minuten / 100 graden / snelheid 1
- mix 2 min/snelheid 10
- Water toevoegen tot de gewenste dikte afkruiden met peper en zout
- Even mixen snelheid 4 om de kruiden goed onder de te mengen
- Check even de temperatuur want we hebben koud water toegevoegd
- Eventueel 2 minuten opwarmen naar 80 graden serveertemperatuur snelheid 1
- Serveer in een in een soepkommetje. Werk af met een beetje room en pompoenpitten