



Thermomix Oosterse groentensoep met vijf kruiden

Ingrediënten

- 15 gr gember
- 2 wortelen (260 gr)
- 1 ui
- 350 gr chinese kool
- 1 prei
- 1 blikje kokosmelk (400 gr)
- blokje of schepje kippenbouillon of groentebouillon
- 1 citroengras
- peper
- 2 koffielepels five spice



Instructies

- Voeg 15 gr gember (geschild) toe 3 seconden/snelheid 8
- Voeg de 2 wortelen en 1 ui toe geschild en grof gesneden 2 minuten/ snelheid 6
- Voeg de chinese kool in repen gesneden en prei in fijne stukjes, blikje kokosmelk, 700 gr water, peper, 2 koffielepels five spice (5 kruiden), schepje of blokje groentebouillon en citroengras in zijn geheel. 15 minuten/ 100 graden/ linksomdraai/ snelheid 1
- Vis het citroengras uit de soep en serveer.

Tips

Prei kan niet in Thermomix fijn gesneden worden, rauwe prei kan bitter worden hierdoor.