

Recepten
Recettes



DOMO



GENIET VAN EEN DAMPENDE KOM SOEP MET VERSE GROENTJES

Doe de groenten in de soepmaker, zet deze aan, en na 20 minuten is de soep klaar. Roeren en mixen is niet meer nodig. Terwijl jij de aardappels voor het hoofdgerecht schilt, maakt de soepmaker je voorgerecht in een mum van tijd klaar. Het roestvrijstalen toestel heeft 3 programma's: blend, chunky en smooth. De kan heeft een capaciteit van 1,6 l, wat ongeveer overeen komt met 6 borden soep.

Hoe maak je de soepen uit dit boekje? Doe alle ingrediënten in de soepmaker en kies het programma "Smooth".

SAVOUREZ UN BOL DE SOUPE FUMANT AUX LÉGUMES FRAIS.

Insérez les légumes dans le mixeur à soupe, puis allumez l'appareil : la soupe est prête en 20 minutes. Plus besoin de mélanger et de mixer. Pendant que vous pelez les pommes de terre pour le plat de résistance, le mixeur à soupe prépare votre entrée en un rien de temps. L'appareil en acier inoxydable vous permet de choisir entre 3 programmes : blend, chunky et smooth. La verseuse a une capacité de 1,6 litre, ce qui équivaut environ à 6 assiettes de soupe.

Comment faire des soupes de ce livre ? Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe et sélectionnez l'option "Smooth".




A photograph of three glass jars with metal clasps, each containing a different soup. The jars are arranged on a light-colored wooden surface. The background jar is filled with a bright yellow soup. The middle jar contains an orange soup. The foreground jar is filled with a reddish-orange soup and has a silver spoon resting inside it. Fresh vegetables, including carrots, a red chili pepper, and cherry tomatoes, are scattered around the jars. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the wood and the vibrant colors of the soups and vegetables.

Currysoep met pompoen en pastinaak
Soupe de potirons et panais au curry

Tomatenwortelsoep
*Soupe tomates
et carottes*

Kerstomatensoep
*Soupe tomate
cerise*



Doperwtensoeep
Soupe aux pois

Pompoensoeep
Soupe de potirons



CURRYSOEP MET POMPOEN EN PASTINAAK

- 190 g wortelen
- 190 g pastinaak
- 225 g pompoen
- 1,5 kl Thaise rode currypasta
- 1,5 el groentebouillon
- kokosmelk naar wens
- 900 ml water

SOUPE DE POTIRONS ET PANAIS AU CURRY

- *190 g de carottes*
- *190 g de panais*
- *225 g de potirons*
- *1,5 c. à c. de pâte de curry thaï rouge*
- *1,5 c. à s. de bouillon de légumes*
- *lait de coco selon vos envies*
- *900 ml d'eau*

TOMATENWORTEL SOEP

- 1 teentje knoflook
- 2 stengels bleekselder
- 600 g tomaten
- 200 g wortelen
- 1,5 el groentebouillon
- 750 ml water

SOUPE TOMATES ET CAROTTES

- *1 gousse d'ail*
- *2 branches de céleri*
- *600 g de tomates*
- *200 g de carottes*
- *1,5 c. à s. de bouillon de légumes*
- *750 ml d'eau*





KERSTOMATENSOEP

- 700 g rode of gekleurde kerstomaten
- 1,5 el groentebouillon
- 700 ml water
- verse of gedroogde basilicum als afwerking

SOUPE TOMATE CERISE

- 700 g de tomates cerises
- 1,5 c. à s. de bouillon de légumes
- 700 ml d'eau
- basilic frais ou sec pour la finition

DOPERWTENSOEP

- 1 preiwit
- scheutje olijfolie
- 600 g erwten
- 2 el groentebouillon
- 900 ml water
- enkele takjes munt na de bereiding laten doormixen
- serveren met kruidenzout

SOUPE AUX POIS

- *1 blanc de poireau*
- *un trait d'huile d'olive*
- *600 g de petits pois*
- *2 c. à s. de bouillon de légumes*
- *900 ml d'eau*
- *quelques feuilles de menthe*
- *Servir avec du sel aux herbes*





POMPOENSOEP

- 375 g flespompoeen
- 1 teentje look
- 1,5 zoete aardappel
- scheutje olijfolie
- gember (2 cm op 2 cm)
- chilipeper naar wens
- 1,5 el groentebouillon
- 750 ml water

SOUPE DE POTIRONS

- *375 g de courge butternut*
- *1 gousse d'ail*
- *1,5 patate douce*
- *un trait d'huile d'olive*
- *2 cm de gingembre frais*
- *Poivre rouge selon vos envies*
- *1,5 c. à s. de bouillon de légumes*
- *750 ml d'eau*

DOMO

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be