



# Thermomix Pompoen tomatensoep met balletjes

## Ingrediënten

### Voor de bodem:

- ½ (butternut) pompoen
- paprikapoeder
- tijm
- basilicum ( droge)
- olijfolie
- ajuin
- look
- 3 tomaten
- blokje of schepje kippen of groentebouillon
- 250 gr gehakt
- currypoeder
- kruidenzout



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Spoel de pompoen af , snij de pompoen in grove stukken verwijder de pitten
- Voeg ze toe aan een ongeoliede ovenschotel strooi paprikapoeder, tijm, basilicum ( droge) over de pompoen en giet nog een beetje olie over
- Zet de pompoen in de oven gedurende 30 min
- Voor de soep voeg je 1 ui en 1 knoflook teentje toe 3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden, voeg scheutje of 10 gr olijfolie toe 3 min /100 graden/snelheid 1
- Voeg de 3 tomaten ( afgespoeld, kroontje verwijderd) en de pompoen toe ( zonder de schil) met de kruiden
- 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg water toe tot de massa onderstaat, voeg vervolgens schepje groente of kippenbouillon toe 7 min/varoma/snelheid 1.5
- Ondertussen kruid het gehakt maak balletje en leg ze in de varomaschaal
- Na de 7 min voeg de varomaschaal toe en stel opnieuw 7 min/varoma/snelheid 2
- Zet de varomaschaal opzij, voeg het maatbekertje opnieuw toe en mix 2 min/snelheid 10
- Voeg eventueel nog wat water toe , kruid met peper, kruidenzout, paprika poeder en currypoeder, meng het geheel nog even bijvoorbeeld 5sec/snelheid 3-4
- Verwarm het geheel nog 2 min/90 graden/snelheid 2
- Voeg de balletjes ( geteld of niet hé) toe aan je soepkommetje en voeg de soep toe