



Thermomix Tomatensoep

Ingrediënten

- 1 teentje look
- 1 grote ui
- 1 wortel
- 3 à 4 tomaten
- 60 gr tomatenconcentraat
- blokje of schepje bouillon (groenten of kip)
- 20 gr olijfolie
- snuifje curry
- snuifje paprika
- snuifje peper en zout

www.alleskunner.be



Instructies

- Pel de uien en look, doe ze in de mengbeker, hak **5seconden/snelheid 5**
- Open mengbeker en spatel alles naar beneden.
- Voeg 20gr olijfolie erbij, **3minuten/ 100 graden/ snelheid 1**
- Haal het kroontje uit de tomaten, schil de wortel
- Voeg de tomaten en wortel toe
- Hak **5 seconden/ snelheid 5**, schraap naar beneden
- Voeg tomatenconcentraat, bouillonpasta of blokje en water tot de groenten net onderstaan
- Stel **10minuten/ 100 graden/snelheid 1** in.
- Mix de soep erna **2minuten/snelheid 10**
- Kruid met peper, zout, currypoeder en paprikapoeder
- Voeg nog wat water toe tot de gewenste structuur
- Verwarm **2minuten/90 graden/snelheid 1**
- Serveer