magimix

KOUDE WORTELTJESSOEP

Voorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4

- 700 g Wortel - 1 Ui - 650 ml Water - 1 tl Komijn - 2 Sinaasappels - 2 Kippenbouillonblokjes - 1 el Acaciahoning - Olijfolie, Zout, peper

---

1. Los de kippenbouillonblokjes op in een pan met heet water.

2. Schrap de worteltjes en snijd ze met de plakjesschijf van 4 mm. Kook ze in de bouillon gaar.

3. Kook een stukje van de schil van de sinaasappel met de worteltjes mee. Pel de ui en hak deze fijn in de mini-kom. Verhit een grote pan met de olijfolie en fruit de ui erin.

4. Pureer de wortel en de ui. 1 minuut in de grote kom met het metalen mes en de Blendermix. Voeg vervolgens via de invoerbuis geleidelijk de bouillon toe en breng op smaak met zout en peper.

5. Pers de sinaasappels met de citruspers en voeg het sap aan de afgekoelde, wortelsoep toe. Voeg de acaciahoning en de komijn toe. Roer de soep goed door.

6. Laat de soep minstens 3 uur in de koelkast koelen.

Tip van de chef :

U maakt de soep wat zachter van smaak met een beetje crème fraîche.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■