

SOEP VAN MAMA



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 kleine prei - 1 Aardappel - ½ Uitgeperst knoflookteentje - 700 ml Water - 1 Worteltje - ¼ Ui - 15 g Boter - peper

1. Maak de groenten en aardappels schoon, was ze en snijd ze in de midi-kom met de snijschijf van 2 mm.
2. Smelt de boter in een soeppan en fruit de ui hierin. Voeg de groenten toe en bak deze 2 minuten al roerend mee.
3. Voeg het water toe en breng met zout en peper op smaak. Laat 20 à 25 minuten zachtjes koken.
4. Doe de soep over in de grote kom met het metalen mes en de Blendermix. Mix de soep.
5. Verwarm de soep zo nodig voor het serveren opnieuw op laag vuur in de soeppan.

Tip van de chef :

Maak de soep nog lekkerder door spekjes met de uien mee te bakken.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

