

Pompoen-tomatensoep



- 600 gr butternut pompoen in grove stukken gesneden, niet geschild.
- 2 tomaten, gehalveerd
- 1 ui, gehalveerd
- 2 teentjes look
- 1 liter kippenbouillon
- Scheutje olijfolie
- 150 gr spekjes
- 1 bosui
- peper en zout



Deze soep kan afgewerkt worden met ballekes, of stukjes gekookte kip of zoals hier, met gebakken spekjes.

Doe de ui en de look in de mengbeker, **5 sec/snelheid 5**. Voeg scheutje olijfolie bij en stel in **5min/100°/snelheid 1.5**

Voeg de pompoen en de tomaten toe, **3 sec/snelheid 5**, en stooft verder : **10 min/100°/sn. 1.5**
Doe er nu de kippenbouillon bij. Programmeer 20min/100°/snelheid 1.5

Ondertussen de spekjes bakken.

Mix **1 min/snelheid 10**, voeg de spekjes toe en defijngesneden bosui

Proeven.. en evt.bijkruiden.

Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix*

0476 39 91 83

chriskookt



simoens.chris@skynet.be www.chriskookt.be