



# Thermomix Pompoensoep met Oud Brugge kaas en pompoenpitten

## Ingrediënten

- 150 gr Oud Brugge kaas
- 20 gr pompoenpitten
- 1 ajuin
- 1 look
- 10 gr olijfolie
- 2 stronken selder ( gewassen en in drie stukken gesneden)
- 1 appel
- 1 butternut pompoen ( zonder pitten)
- 2 schepjes bouillon of 2 builtjes
- 3 eetl zongedroogde tomaten ( facultatief)
- peper en zout

www.alleskunner.be



## Instructies

- Voeg 150 gr Oud Brugge kaas ( of andere afsmakende kaas) toe en 20 gr pompoenpitten  
**10 sec/snelheid 10**
- Haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 1 ajuin en 1 teentje knoflook toe **5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden
- Voeg 10 gr olijfolie toe **3 min/100 graden/snelheid 1**
- Voeg appel ( zonder klokhuis) en selder toe  
**5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden
- Voeg een gedeelte van de pompoen toe, sluit de mengbeker stel snelheid 5, verlaag na enkele sec naar snelheid 3 en voeg de rest van de pompoen toe door het gaatje van je deksel met behulp van je pottenlekker van thermomix
- Voeg vervolgens water toe en bouillon, stel **15 min/100 graden/snelheid 1**
- Mix **2 min snelheid 10**, nu kan je ofwel een gedeelte van de soep invriezen
- ( geconcentreerd zo neemt dit weinig plaats in) en kan je de soep verder aanlengen naar gewenste dikte
- Ofwel voeg je de soep toe een klassieke kookpot, leng aan met water en warm op ( wanneer je een grote pot soep wenst)
- Vergeet niet te kruiden met peper en zout
- Bij opdienen voeg je de soep in een soepbord, werk af met de kaas en zongedroogde tomaten