



# Thermomix Slasoep

## Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 krop ijsbergsla
- 1 courgette
- Groentebouillon (1 schepje of 1 blokje)
- Peper en zout
- Olijfolie
- Peterselie (voor garnering)

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Plaats 1 ui en 1 knoflookteentje in de mengbeker. Mix gedurende **5 seconden/snelheid 5**
- Schraap de ingrediënten naar beneden en voeg wat olijfolie toe. Stoof gedurende **3minuten/100 graden/snelheid 1**
- Voeg 1 krop sla toe aan de mengbeker. Stel de Thermomix in op **snelheid 5** en voeg door het gaatje bovenaan de courgette toe. Schakel de Thermomix uit als alle groenten erin zitten.
- Voeg water toe totdat de groenten net onder staan, samen met het groentebouillon. Kook gedurende **10 minuten/100 graden/snelheid 1**
- Mix de soep gedurende **2 minuten/ snelheid 10.**
- Voeg peper en zout toe en mix nog even op **snelheid 4** om de kruiden te mengen.
- Schenk de soep uit en garneer met verse peterselie.