

www.ALLESKUNNER.be

Recept

vorwerk Thermomix TM5
de Alleskunner in uw keuken



info@alleskunner.be tel 050396865

Valentijnse seldersoep met appel



Ingrediënten: 1 ui, scheepje ghee of klontje boter, 1/2 witte selder (ongeveer 250gr), 1 grote appel, 1 aardappel (ongeveer 200gr.), groentenbouillon blokje of pasta, 100gr room, peper, zout

- Voeg de ui (gepeld) en appel (geschild, zonder klokhuis) toe 5 sec / snelheid 5
- Schraap naar beneden, voeg scheepje ghee of klontje boter toe 3min / 100 graden / snelheid 1
- Voeg de gewassen selder toe (met blaajdes) + geschilde aardappel in twee gesneden. 5 sec / snelheid 5
- Voeg water toe tot de massa onder water staat en de goentenbouillon. 12minuten / 100 graden / snelheid 1
- Mix 2 minuten/snelheid 10
- Voeg nog wat water toe + peper en zout naar smaak, warm nog even op 3minuten / 100 graden / snelheid 2
- Serveer de soep met een scheutje room