

# THERMOMIX

## VISSOEP



## Ingrediënten

- 3 eetl smeerboter (zacht laten worden)
- 1 ui
- 2 lookteentjes
- 10 g olijfolie
- 12 grote garnalen (pellen en koppen apart houden)
- 4 tomaten (zonder kroontje)
- 1 courgette
- 150 g witte wijn
- 200 g warm water
- 1 schepje groentebouillon
- 2 grote moten zalm
- – peper
- – kruidenzout
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 4-6 sneetjes geroosterd brood

## Instructies

- Doe 3 eetlepels smeerboter in een potje en zet even opzij (uit de koelkast) zodat die zacht kan worden.
- Voeg de ui en 2 lookteentjes toe aan de mengbeker en hak **5 sec / snelheid 5**.
- Voeg 10 g olijfolie toe. Fruit **3 min / 100 °C / snelheid 1**.
- Leg ondertussen de grote garnalen. Hou de pellen en koppen bij.
- Voeg na de 3 min de pellen en koppen toe en voeg 4 tomaten (zonder kroontje) toe. Mix **5 sec / snelheid 5**.
- Stel in **5 min / 100 °C / snelheid 1**.
- Leg ondertussen het eetbare gedeelte van de garnalen op de bovenste Varoma-tray. Was de courgette, snijd in de lengte door en snijd in halve maantjes.
- Voeg 150 g witte wijn toe, 200 g warm water en een schepje groentebouillon.
- Stomen:
  - TM7: **Stomen 10 min / snelheid 1**
  - TM5/TM6: **10 min / Varoma / snelheid 1**
- Snijd de 2 moten zalm in stukken van ca. 3 cm en leg deze in de onderste Varoma-tray.
- Plaats de volledige Varoma-schaal en stel:
  - TM7: **Stomen / 12 min / snelheid 1**
  - TM5/TM6: **12 min / Varoma / snelheid 1**

- Controleer de ingrediënten in de Varoma op gaarheid. Stoom indien nodig nog kort bij. Zet de Varoma opzij.
- Sluit de mengbeker en mix kort **4 sec / snelheid 5**.
- Giet door een fijn vergiet en duw de massa aan zodat al het sap erdoor komt (pellen en koppen eet je niet mee).
- Giet de soep terug in de mengbeker. Kruid met peper, kruidenzout en 1 tl gerookt paprikapoeder. Warm terug even op: **5 min / 100 °C / snelheid 2**.
- Voeg bij de opzij gezette smeerboter 1-2 eetlepels van de hete soep en meng tot een heerlijk gearomatiseerde boter.
- Verdeel zalm, courgette en garnalen over de vier diepe borden.
- Overgiet met de soep en serveer met getoost brood en de gearomatiseerde boter.