



Thermomix kastanjesoep met gerookte ham

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 prei
- 1 wortel
- 2 stengels selder
- 1 teentje knoflook
- 100 gr linzen
- schepje of blokje groenten of kippenbouillon
- 250 gr vacuum gepelde kastanjes
- 40 gr witte porto

Afwerking

- 1/3 bos peterselie
- 2 eetl smeerkaas (Philadelphia)
- gerookte kalkoenblokjes



Instructies

- Plaats de droge linzen in potje met water en zorg dat ze onderstaan
- Voeg de blaadjes van peterselie in mengbeker **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden, opnieuw **3 sec/snelheid 8**. haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen, voeg 1 ui, wortel, (geschilde en grof gesneden), 2 stengels selder (grof gesneden), teentje look **5 sec/snelheid 5**, Schraap naar beneden
- Snij de prei fijn voeg toe aan de mengbeker en scheutje olijfolie **5 min/100 graden/snelheid 1**
- Verwijder het water bij de linzen en voeg de linzen + kastanje toe samen met water tot de massa goed onderstaat en schepje bouillon **15 min/100 graden/snelheid 1**
- Mix **2 min / snelheid 10**
- Voeg water toe tot gewenste dikte. kruid af met peper en zout en eventueel de witte porto
- Verwarm juist voor opdienen, controleer nog eens de dikte van soep (de linzen maken dat de soep dikker gaat worden)
- Serveer de soep in elke soepkommetje met lepeltjes smeerkaas en met de gerookte kalkoenblokjes en peterselie