



Thermomix Zoete aardappel - wortelsoep

Ingrediënten

- 1 rode ui
- 2 zoete aardappelen
- 2 wortelen
- teentje knoflook
- 3 eetl olijfolie
- stukje geschilde gember (15 gr)
- ½ eetl curry
- ½ eetl kurkumma
- peper
- kruidenzout
- schepje of builtje groente of kippebouillon

Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg een eetlepel olie in ovenschotel, schil de zoete aardappelen en wortelen, snij in grove stukken, voeg toe aan de ovenschotel, voeg teentje knoflook in stukjes toe kruid met ½ eetl curry, ½ eetl kurkumma, peper, kruidenzout en voeg overige olijfolie toe
- Zet in oven voor 30 min
- Voeg gember toe aan de mengbeker
3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden, voeg de gegaarde groenten toe en voeg water toe tot ze onder staan
- Voeg bouillon toe, gaar **10 min/100 graden/ snelheid 1**
- Mix het geheel **2 min/snelheid 10**
- Controleer de structuur en voeg water toe indien nodig, kruid extra bij met kruidenzout en peper mix enkele seconden op snelheid 4 voor het mengen van kruiden
- Indien water toegevoegd verwarm nog **enkele minuten /90 graden/snelheid 1.5**

