

Soepen en voorgerechten

Tomaat-wortelsoep

Totale tijd:

60 minuten

Porties:

2

Ingrediënten

Main Ingredients

- 6 tomaten
- 3 wortelen
- 1 rode ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 1,5 liter groentebouillon
- Zout en peper
- Oregano

Methode

Vorbereitung:

60

Bereiding:

0

Porties:

2

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de tomaten in vier gelijke stukken en verwijder het vel.
3. Snij de wortelen en ui in blokjes. Doe de ingrediënten in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met oregano, zout en versgemalen peper.
4. Rooster de groenten 20 minuten in de oven.
5. Breng ondertussen de groentebouillon aan de kook. Voeg de geroosterde groenten toe en laat nog 10 minuten sudderen.
6. Bevestig de staafmixervoet op de Braun MultiQuick 5 Vario Fit-staafmixer en pureer het geheel tot een gladde soep.

Dit recept is bereid met de Braun Multiquick 5 Vario Fit staafmixer en de bijbehorende staafmixervoet.