



Groentesoep

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met geroosterde wortelgroenten

Wortelgroenten

600 g wortelgroenten (bijv. rode biet, wortels, selderij of topinamboer)

2 sjalotten

Soep

800 ml water

100 g boter

100 g crème fraîche

100 ml room

1 el zout

kleine hoeveelheid peper

kleine hoeveelheid citroensap

Opdiene

enkele eetbare bloemen

kleine hoeveelheid zwarte sesam

kleine hoeveelheid olijfolie

Wortelgroenten





De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 230°C voorverwarmen.

De groenten schoonmaken en in ca. 2 cm grote stukken snijden. De sjalotten schillen en in elk vier stukken snijden.

Samen over een met bakpapier beklede bakplaat verspreiden en op het middelste niveau gedurende 25 minuten roosteren.

Soep

Alle ingrediënten tot en met het zout in een pan aan de kook brengen en met peper en citroensap op smaak brengen. De wortelgroenten toevoegen en tot een romige soep pureren.

Opdienen

De soep over diepe borden verdelen en met eetbare bloemen, zwarte sesam of olijfolie decoreren.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 25 Mins

Tips

De wortelgroenten naar wens door pompoen vervangen.

Accessoires

Bakplaat

Staafmixer

