



Groentesoep

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

30 Mins
15 Mins
4
CombiSteamer V6000
PowerSteam vanaf 2022

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

snufje peper

scheutje citroensap

Opdiene

enkele eetbare bloemen

kleine hoeveelheid zwarte
sesamzaadjes

scheutje olijfolie

Wortelgroenten





Verwarm de ovenruimte met Hete lucht & Stoom voor op 230 °C.

Maak de groenten schoon en snij in grove stukken van ca. 2 cm. Schil de sjalotten en snij elke sjalot in vier stukken.

Leg samen op een glazen schaal en laat gedurende 15 minuten met Power hete lucht & stoom roosteren.

Soep

Doe alle ingrediënten met het zout in een pan en breng aan de kook. Breng op smaak met de peper en het citroensap. Voeg de wortelgroenten toe en pureer tot een romige soep.

Opdiene

Verdeel de soep over diepe borden en werk af met eetbare bloemen, zwarte sesamzaadjes of olijfolie.

Gaarstappen

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

Gerecht erin schuiven.

Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 15 Mins

Tips

U kunt de wortelgroenten ook vervangen door pompoen.

Accessoires

Glazen schaal gehard

Staafmixer

