

Zoete aardappelsoep

Ingrediënten:

2 rode uien
3 teentjes knoflook
1 rode paprika
1 zoete aardappel (Bataat)
2 winterwortelen
750 ml groentebouillon
Olijfolie
Cayennepeper
Eventueel peterselie ter garnering



Bereiding:

Pel de uien en knoflook, snij de ui in 4-en.

De zoete aardappel en wortel schillen, met de foodprocessor in plakjes snijden.

De paprika in stukjes snijden.

Verhit een eetlepel olie in de Cookexpert, stand expert, 100 graden, voeg hierna de ui en knoflook toe, snelheid 4 en 2 minuten.

Daarna de resterende groente toevoegen, stand expert 100 graden, snelheid 3, 5 minuten.

Zet de Cookexpert hierna op stand Koken, romige soep. Voeg de bouillon toe en na een half uurtje is de soep klaar. Voeg naar smaak cayennepeper toe.

Eet smakelijk!

(AH zoete aardappelsoep pakket vertaald naar Cookexpert)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl