

Soep van wortelloof

Ingrediënten

1 ui, *in 4 snijden*

1 stengel prei, *in stukken*

100 g wortelloof, *2/3 van het bovenste gedeelte van het loof, het onderste is bitter*

1 zoete aardappel, *geschild en in stukken*

1.5 l groentebouillon

15 g olijfolie

Peper en zout

Bereiding

1. Doe de ui in de MB en hak **3 sec / snel 5**.
2. Voeg 15 g olijfolie toe en stoof **4 min / 120°C / snel 1**.
3. Was het wortelloof en snijd in stukken
4. Voeg zoete aardappel, prei en wortelloof toe en hak **5 sec / snel 5**.
5. Stoof **5 min / 100°C /snel 1**.
6. Voeg bouillon toe en kook **30 min / 100°C / snel 1**.
7. Mix de soep **1 min / snel 6 oplopend tot 10**.
8. Proef en kruid bij met peper en zout.

Tip

Als garnituur kan je wortelenreepjes of schijfjes stomen in de varoma, terwijl de soep kookt.