



SoupMaker

PHILIPS
sense and simplicity

Soupe velouté

Gladde soep

- 7 Soupe de tomates classique Avec pain à l'ail
- 9 Soupe de poireaux
- 11 Soupe de carottes au curry
- 13 Soupe aux petits pois Avec crostini de fromage de chèvre
- 15 Soupe indienne à la tomate et à la noix de coco
- 17 Soupe aux brocolis et stilton
- 19 Velouté de potiron parfumé au cumin
- 21 Soupe de betterave fraîche
- 23 Velouté de courgettes
- 25 Soupe de maïs sucré au bacon
- 27 Tarhana corbasi

- 7 Klassieke tomatensoep met knoflookbrood
- 9 Preisoepp
- 11 Pittige wortelsoep
- 13 Doperwtjessoep met geitenkaascrostini
- 15 Indiase tomaten-kokossoep
- 17 Broccoli-stiltonsoep
- 19 Fluwelen pompoensoep met komijn
- 21 Verse bietensoep
- 23 Romige courgettesoep
- 25 Maïssoepp met bacon
- 27 Tarhana corbasi



Soupe consistante

Boerensoep

- 29 Soupe au poulet facile
- 31 Minestrone d'été au riz
- 33 Soupe de haricots blancs, poireaux et épinards
- 35 Soupe épicée aux épinards et lentilles rouges
- 37 Soupe de tortellinis aux légumes
- 39 Soupe mulligatawny
- 41 Soupe de lentilles aux nouilles eriste

- 29 Kippensoep in een handomdraai
- 31 Zomerminestrone met rijst
- 33 Cannellinisoep met spinazie en prei
- 35 Pittige linzensoep met spinazie
- 37 Groentesoep met tortellini
- 39 Mulligatawny
- 41 Linzensoep met eriste noedels



Soupes froide

Koude soep

- 43 Gaspacho
- 45 Soupe froide de concombre et d'avocat
- 47 Soupe froide au babeurre avec curry et piment
- 49 Soupe de cerises froide

- 43 Gazpacho
- 45 Koude komkommersoep met avocado
- 47 Koude karnemelksoep met kerrie en chili
- 49 Koude kersensoep



Compote

Compote

- 51 Compote de pommes épicée
- 53 Compote de fraises et rhubarbe
- 55 Compote de bananes
- 57 Compote de prunes à l'eau de rose

- 51 Kruidige appelcompote
- 53 Compote van rabarber en aardbeien
- 55 Bananencompote
- 57 Pruimencompote met rozenwater



Smoothie

Smoothie

- 59 Smoothie à la banane
- 61 Smoothie au caramel, café et bananes
- 63 Yaourt instantané glacé aux fraises
- 65 Smoothie vert de carottes et d'oranges
- 67 Smoothie au babeurre et framboises

- 59 Bananensmoothie
- 61 Smoothie met banaan, koffie en karamel
- 63 Bevroren aardbeienyoghurt
- 65 Oranje smoothie met wortelloof
- 67 Karnemelksmoothie met frambozen



Vos soupes, compotes et smoothies Uw favoriete soepen, compotes en
préférés en toute simplicité smoothies in een handomdraai

Sain. Délicieux. Fait maison. Gezond. Verrukkelijk. Zelf gemaakt.



(FR)

Le SoupMaker de Philips vous permet de réaliser vos soupes, compotes et smoothies préférés

Le SoupMaker de Philips dispose de 5 réglages. 4 programmes automatiques où la température et la durée sont définies pour un résultat parfait et une fonction mixage manuel



Soupe velouté – 23 minutes



Soupe consistante – 20 minutes



Compote – 15 minutes



Smoothie – 3 minutes (sans faire chauffer)



Une fonction de mixage manuel

Utilisez la fonction mixage manuel pour mixer sans cuisson. Elle vous permet de mixer toutes vos recettes jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Remarque : pour le mixage manuel, vous pouvez maintenir le bouton de l'appareil enfoncé aussi longtemps que vous le désirez. Lorsque vous relâchez le bouton, le mixage s'arrête.

Préparation des ingrédients

- Pour obtenir un goût savoureux, utilisez des ingrédients frais et de saison.
- Pour un résultat optimal, coupez les ingrédients en dés d'environ 2 cm
- Lors de la préparation des soupes, décongelez les ingrédients avant de les mettre dans le SoupMaker. Cette étape n'est pas nécessaire pour les préparations froides.
- Mélangez les ingrédients dans le SoupMaker avant de placer le couvercle.
- Sélectionnez le programme de votre choix avec le bouton de sélection
- Appuyez sur le bouton de mise sous tension pour démarrer le programme.

Trucs et astuces

- Pour un résultat parfait, ne dépassez jamais les graduations min et max du blender.
- Vous pouvez ajuster la consistance de votre soupe, en ajoutant plus ou moins de liquide.
- Si les ingrédients collent au fond du blender, ajoutez éventuellement un peu de liquide.
- Lorsque la soupe est prête, le récipient en acier inoxydable la garde au chaud pendant 40 minutes, ce qui vous permet de la servir à tout moment.
- Les recettes suivantes vous permettront de réaliser jusqu'à 1,2 litre de soupe (environ 4 portions).

(NL)

Met de Philips SoupMaker maakt u in een handomdraai uw favoriete soepen, compotes en smoothies

De Philips SoupMaker heeft vijf standen. Vier automatische programma's waarbij de temperatuur en de tijd al zijn ingesteld voor een perfect resultaat en een functie om handmatig te pureren



Gladde soep – 23 minuten



Boerensoep – 20 minuten



Compote – 15 minuten



Smoothie – 3 minuten (zonder verwarmen)



Een functie voor handmatig pureren

Gebruik deze functie om te pureren zonder te verwarmen.

Zo geeft u elk gerecht de gewenste dikte.

Opmerking: bij handmatig pureren houdt u de knop ingedrukt totdat de gewenste substantie is bereikt. Zodra u de knop loslaat, stopt het pureren.

De ingrediënten voorbereiden

- U kunt het beste verse ingrediënten van het seizoen gebruiken.
- Snijd voor het beste resultaat de ingrediënten in blokjes van 2 cm.
- Wanneer u soep maakt, laat bevroren ingrediënten dan eerst ontdooien voordat u ze in de SoupMaker doet. Dit is bij koude gerechten niet nodig.
- Roer de ingrediënten in de SoupMaker om voordat u het deksel sluit.
- Kies het gewenste programma met de keuzeknop.
- Druk op de aan/uitknop om het programma te starten.

Tips en trucs

- Zorg ervoor dat de hoeveelheid altijd tussen de markeringen voor minimaal en maximaal van de kan blijft.
- U kunt de dikte van de soep aanpassen door meer of minder vloeistof toe te voegen.
- Als er ingrediënten aan de bodem van de kan blijven plakken, kunt u het beste extra vloeistof toevoegen.
- De roestvrijstalen kan houdt de soep na bereiding 40 minuten warm, zodat u zelf kunt bepalen wanneer u deze serveert.
- Met de volgende recepten maakt u maximaal 1,2 liter soep (ongeveer 4 porties).



(FR)

SOUPE DE TOMATES CLASSIQUE AVEC PAIN À L'AIL

Ce classique italien fait toujours sensation. Cette recette est meilleure si vous utilisez des tomates estivales mûres et du basilic frais mais elle fonctionne aussi très bien avec des tomates en conserve.

Soupe :

650 g de tomates
1 gousse d'ail
50 g d'oignons hachés
500 ml de bouillon de légumes
1 cuillère à café de sucre
Sel et poivre pour assaisonner
Facultatif : basilic frais pour relever le goût
Crème ou crème fraîche, au moment de servir

Pain à l'ail :

1 gousse d'ail
Huile d'olive
Tranches de pain

Étapes :

- Coupez les tomates en quatre. Épluchez l'ail.
- Placez les ingrédients de la soupe dans l'appareil à soupe.
- Refermez le couvercle, sélectionnez le programme velouté et attendez que l'appareil à soupe soit prêt.
- Pendant ce temps, préparez le pain à l'ail. Préchauffez le four ou le grill à 200 °C. Coupez la gousse d'ail en deux. Versez un peu d'huile sur les tranches de pain et frottez-les avec l'ail. Faites cuire au four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols. Ajoutez une cuillère généreuse de crème ou une bonne dose de crème fraîche. Servez avec le pain à l'ail.

Conseil :

Les tomates sont plus sucrées en été et n'ont pas besoin de sucre.

(NL)

KLASSIEKE TOMATENSOEP MET KNOFLOOKBROOD

Deze Italiaanse klassieker is altijd een succes. De soep is natuurlijk het lekkerste als u rijpe zomertomaten en vers basilicum gebruikt, maar tomaten in blik zijn ook prima geschikt.

Soep:

650 g tomaten
1 teentje knoflook
50 g fijngehakte ui
500 ml groentebouillon
1 theelepel suiker
peper en zout naar smaak
naar keuze: vers basilicum, naar smaak room of crème fraîche, om te serveren

Knoflookbrood:

1 teentje knoflook
olijfolie
sneetjes brood

Stappen:

- Snijd de tomaten in vieren. Pel de knoflook.
- Doe de ingrediënten in de SoupMaker.
- Sluit het deksel, kies het gladde soep programma en wacht totdat de soep klaar is.
- Bereid intussen het knoflookbrood. Verwarm de oven of het broodrooster voor op 200 °C. Snijd het knoflookteentje in de lengte in tweeën. Sprenkel een beetje olie over de sneetjes brood en wrijf ze in met de knoflook. Bak ze knapperig in de oven of in het broodrooster.
- Open het deksel als de soep klaar is en verdeel het mengsel over de kommen. Versier met een straalje room of een lepeltje crème fraîche. Serveer met het knoflookbrood.

Tip:

In de zomer zijn tomaten zoeter en hoeft u geen suiker toe te voegen.



23 min



(FR)

SOUPE DE POIREAUX

Les poireaux peuvent être récoltés toute l'année mais ils sont meilleurs d'octobre à mai.

Soupe :

350 g de poireaux
50 g de pomme de terre
50 g d'oignons hachés
1 gousse d'ail
750 ml de bouillon de volaille
Feuilles de thym frais
Sel et poivre pour assaisonner

Vinaigrette à la moutarde :

1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de câpres
½ cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Persil frais

Étapes :

- Rincez les poireaux et coupez-les en morceaux d'environ 1 cm. Épluchez et coupez la pomme de terre en morceaux d'environ 2,5 cm.
- Placez tous les ingrédients de la soupe dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et appuyez sur le programme de soupe velouté.
- Pendant ce temps, mélangez les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans de jolis bols à soupe. Ajoutez un peu de vinaigrette dans la soupe et servez.

Conseil :

Vous pouvez servir cette soupe froide si vous le souhaitez. Réfrigération : au moins 3 heures.

(NL)

PREISOEP

Prei is het hele jaar verkrijgbaar, maar de smaak is het beste van oktober t/m mei.

Soep:

350 g prei
50 g aardappelen
50 g fijngehakte ui
1 teentje knoflook
750 ml kippenbouillon
verse tijmblaadjes
peper en zout naar smaak

Mosterdvinaigrette

1 theelepel mosterd
1 theelepel kappertjes
½ eetlepel citroensap
1 eetlepel olijfolie
verse peterselie

Stappen:

- Spoel de prei af en snijd in ringen van 1 cm. Schil de aardappel en snijd in blokjes van 2,5 cm.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Meng intussen de ingrediënten voor de vinaigrette in een kommetje.
- Open het deksel als de soep klaar is en verdeel het mengsel over leuke soepkommen. Schenk wat vinaigrette in een krul in de soep en serveer.

Tip:

U kunt deze soep ook koud serveren. Laat het mengsel dan ten minste 3 uur afkoelen.



23 min



(FR)

SOUPE DE CAROTTES AU CURRY

La carotte est un ingrédient très polyvalent pour les soupes. Associez-la avec du citron et de la mangue, ou essayez cette combinaison curry et noix de coco.

400 g de carottes
50 g de pomme de terre
50 g d'oignons hachés
700 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre pour assaisonner
2 cuillères à café de poudre de curry
100 ml de crème fraîche ou de lait de noix de coco

Étapes :

- Pelez les carottes et les pommes de terres et coupez-les en tranches de 2cm.
- Mettre tous les ingrédients (sauf la crème fraîche) dans le bol, fermez le couvercle et appuyez sur le programme « soupe moulinée ».
- Quand la soupe est prête, ouvrez le couvercle, ajoutez la crème fraîche et servez dans des bols.

Conseil :

La carotte se marie très bien avec la mangue, alors n'hésitez pas à remplacer la pomme de terre par de la mangue. Utilisez 300 g de carottes plus 150 g de mangue. Remplacez la poudre de curry par le jus d'un citron et des feuilles de coriandre fraîche. Cette soupe s'accommode très bien de légumes croquants.

(NL)

PITTIGE WORTELSOEP

Wortel is een heel veelzijdig ingrediënt voor soepen. U kunt wortel bijvoorbeeld combineren met limoen en mango, maar dit recept met kerrie en kokos is ook de moeite waard.

400 g wortels
50 g aardappelen
50 g fijngehakte ui
700 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
2 theelepels kerriepoeder
100 ml crème fraîche of kokosmelk

Stappen:

- Schrap de wortels, schil de aardappel en snijd de groenten in blokjes van 2 cm.
- Doe alle ingrediënten behalve de crème fraîche in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is, voeg de crème fraîche toe en verdeel het mengsel over kommen of glazen.

Tip:

Wortel en mango is een geweldige combinatie, dus u kunt gerust de aardappel vervangen door mango. Gebruik dan 300 g wortel en 150 g mango. Vervang het kerriepoeder door het sap van 1 limoen en verse korianderblaadjes. Met groentechips kunt u de soep leuk garneren.



23 min



(FR)

SOUPE AUX PETITS POIS AVEC CROSTINI DE FROMAGE DE CHÈVRE

Rien de mieux que cette soupe pour célébrer l'arrivée du printemps, surtout si vous pouvez trouver des herbes et des petits pois frais.

Soupe :

500 g de petits pois, frais ou surgelés*
100 g d'oignons hachés
550 ml de bouillon de légumes
½ cuillère à soupe d'estragon
Sel et poivre pour assaisonner
Facultatif : 5 cuillères à soupe de yaourt, herbes aromatiques fraîches

* Si vous utilisez des petits pois surgelés, faites-les décongeler rapidement sous l'eau chaude avant de les ajouter dans l'appareil à soupe.

Crostini :

Baguette
Fromage de chèvre

Étapes :

- Placez les ingrédients de la soupe dans l'appareil à soupe et sélectionnez le programme velouté.
- Pendant ce temps, préparez le crostini. Préchauffez le four à 200 °C, tranchez la baguette et ajoutez du fromage de chèvre sur le dessus. Faites cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
- Lorsque l'appareil à soupe est prêt, ouvrez le couvercle et versez la soupe dans des assiettes creuses. Garnissez chaque bol avec une crostini croquante.

Conseil :

Pour un résultat frais et onctueux, vous pouvez ajouter un peu de yaourt à la soupe, soit au début de la recette soit au moment de servir.
Vous pouvez remplacer l'estragon par de la menthe.

(NL)

DOPERWTJESOEPP MET GEITENKAASCROSTINI

Een geweldige start van het voorjaar, vooral als u verse doperwtjes en kruiden kunt krijgen.

Soep:

500 g doperwtjes, vers of diepvries*
100 g fijngehakte ui
550 ml groentebouillon
½ eetlepel dragon
peper en zout naar smaak
naar keuze: 5 eetlepels, verse groene kruiden

* Als u diepgevroren doperwtjes gebruikt, ontdooi ze dan snel onder de warme kraan voordat u ze in de SoupMaker doet.

Crostini:

baguette
zachte geitenkaas

Stappen:

- Doe de ingrediënten in de SoupMaker en kies het gladde soep programma.
- Bereid intussen de crostini. Verwarm de oven voor op 200 °C, snijd de baguette in plakjes en smeer wat geitenkaas op elk plakje. Bak in de oven totdat de kaas is gesmolten en de crostini goudbruin is.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in diepe borden. Leg een knapperige crostini in het midden van elk bord.

Tip:

Voor een frisse romige smaak kunt u een beetje yoghurt aan de soep toevoegen. Dit kan aan het begin van de bereiding of vlak voor het serveren. In plaats van dragon kunt u ook munt gebruiken.



23 min

B



(FR)

SOUPE INDIENNE À LA TOMATE ET À LA NOIX DE COCO

Les miettes de noix de coco donnent une belle texture à cette soupe.

1 piment rouge
Un petit morceau de gingembre frais (20 grammes)
100 g d'oignons grossièrement hachés
400 g de tomates (en boîte)
50 ml de lait de coco
50 g de noix de coco déshydratée
Sel et poivre pour assaisonner
Un supplément de noix de coco déshydratée, de la coriandre fraîche hachée et des flocons de piment pour décorer

Étapes :

- Évidez le piment et épluchez le gingembre.
- Placez tous les ingrédients de la soupe dans l'appareil à soupe, réservez un peu de noix de coco déshydratée pour la fin de la recette. Ajoutez 500 ml d'eau. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez la soupe dans des tasses ou des bols appropriés.
- Garnissez avec quelques flocons de piment, de la noix de coco déshydratée et de la coriandre hachée.

Conseil :

Vous pouvez également réaliser cette soupe avec 1 cuillère à café de piment ou de pâte de curry en remplacement du piment frais.

(NL)

INDIASE TOMATEN-KOKOSSOEP

De geraspte kokos geeft deze soep een aangename textuur.

1 rode peper
Een stukje verse gember ter grootte van een postzegel (20 gram)
100 g ui, grof gehakt
400 g tomaten (blik)
50 ml kokosmelk
50 g geraspte kokos
peper en zout naar smaak
extra geraspte kokos, gehakte verse koriander en chilivlokken, om te garneren

Stappen:

- Verwijder de zaadlijsten uit de peper en schil de gemberwortel.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker; maar bewaar een beetje geraspte kokos voor later. Voeg 500 ml water toe. Sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in koppen of kommen.
- Strooi er wat chilivlokken, geraspte kokos en gehakte koriander over.

Tip:

U kunt in plaats van de verse rode peper ook 1 theelepeltje chilipoeder of currypasta gebruiken.



23 min



(FR)

SOUPE AUX BROCOLIS ET STILTON

Cette soupe onctueuse préparée à partir de légumes mixés et du fromage bleu est idéale en tant qu'entrée lors d'un dîner de fête ou d'un bon repas.

425 g de brocolis
100 g de ciboules hachées
650 ml de bouillon de légumes
25 g de fromage Stilton, émietté
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Un peu de fromage Stilton, des croûtons et de l'huile d'olive pour décorer

Étapes :

- Émondez les brocolis et coupez-les en petits bouquets. Placez les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et appuyez sur le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols.
- Garnissez la soupe avec du Stilton émietté ou des croûtons. Ajoutez un peu de poivre noir moulu et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Conseil :

Vous pouvez réserver quelques petits bouquets ou des morceaux de brocoli, les faire blanchir rapidement pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante, les refroidir sous l'eau fraîche et les utiliser comme garniture pour votre soupe.
Le fromage Stilton peut être remplacé par n'importe quel autre fromage bleu.

(NL)

BROCCOLI-STILTONSOEP

Deze glad gepureerde groentesoep met blauwe kaas is heerlijk als voorgerecht, maar ook als royale maaltijdsoep.

425 g broccoli
100 g lente-uitjes, gehakt
650 ml groentebouillon
25 g stiltonkaas, verkruimeld
versgemalen zwarte peper en zout
extra stiltonkaas, croutons en olijfolie, om te garneren

Stappen:

- Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Doe de ingrediënten in de SoupMaker; sluit het deksel en kies het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in kommen.
- Strooi wat verkruimelde stiltonkaas of croutons over de soep. Strooi er wat versgemalen zwarte peper over en besprenkel met een beetje olijfolie.

Tip:

U kunt een paar kleine of gehakte broccoliroosjes apart houden, snel 2 minuten blancheren in kokend water, onder de koude kraan afspoelen en gebruiken als garnering voor de soep.
U kunt in plaats van stilton elke andere blauwe kaas gebruiken.



23 min



(FR)

VELOUTÉ DE POTIRON PARFUMÉ AU CUMIN

Le potiron est la star de la saison des récoltes. Son goût d'une grande richesse accompagne à merveille les saveurs épicées intenses.

400 g de potiron
100 g de pommes de terre
50 g d'oignons hachés
½ cuillère à café de cumin moulu
600 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre pour assaisonner
Féta pour décorer

Étapes :

- Coupez le potiron en deux et enlevez les pépins. Coupez le potiron en dés d'environ 2 cm. Vous pouvez utiliser la peau. Pelez et coupez la pomme de terre en dés d'environ 2 cm.
- Placez les ingrédients de la soupe dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols. Pour terminer en beauté, émiettez un peu de féta sur la soupe.

Conseil :

Vous pouvez varier le goût de cette soupe avec d'autres épices, comme de la coriandre moulue, des graines de fenouil ou une combinaison des deux.

(NL)

FLUWELEN POMPOENSOEP MET KOMIJN

Pompoen is de icoon van het oogstseizoen. De rijke smaak gaat prima samen met een pittig kruidig aroma.

400 g pompoen
100 g aardappelen
50 g fijngehakte ui
½ theelepel gemalen komijn
600 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
fetakaas, om te garneren

Stappen:

- Halveer de pompoen en schep de zaadjes eruit. Snijd in blokjes van 2 cm. U hoeft de schil niet te verwijderen. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 2 cm.
- Doe de ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in de kommen. Verkrummel er een beetje feta over.

Tip:

U kunt het aroma van de soep variëren door andere specerijen te gebruiken, zoals gemalen koriander, venkelzaad of een combinatie daarvan.



23 min



(FR)

SOUPE DE BETTERAVE FRAÎCHE

Cette soupe colorée et nutritive peut être servie chaude ou froide.

400 g de betteraves
700 ml de bouillon de légumes
50 g d'oignons hachés
150 ml de crème aigre
Sel et poivre
Aneth frais pour décorer

Étapes :

- Pelez les betteraves et taillez-les en dés d'environ 2 cm. Placez les betteraves, le bouillon et les oignons dans l'appareil à soupe et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme de soupe velouté et attendez que l'appareil soit prêt.
- Lorsque l'appareil à soupe est prêt, ouvrez le couvercle et ajoutez la crème aigre. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la soupe dans des bols et décorez avec l'aneth.

Conseil :

Vous pouvez réaliser cette soupe avec du chou-rave (navet allemand) au lieu de la betterave.
Vous pouvez également remplacer le bouillon de légumes par du bouillon de bœuf.

(NL)

VERSE BIETENSOEP

Deze kleurige en voedzame soep kunt u zowel warm als koud serveren.

400 g rode bietjes
700 ml groentebouillon
50 g fijngehakte ui
150 ml zure room
peper en zout
verse dille, om te garneren

Stappen:

- Schil de bietjes en snijd ze in blokjes van 2 cm. Doe de bietjes, de bouillon en de ui in de SoupMaker en sluit het deksel.
- Kies het gladde soep programma en wacht totdat de SoupMaker klaar is.
- Open het deksel als de soep klaar is en roer de zure room erdoor. Maak op smaak af met peper en zout.
- Schenk de soep in kommen en garneer met wat verse dille.

Tip:

U kunt de soep ook met koolrabi maken in plaats van met bietjes.
De groentebouillon kunt u vervangen door runderbouillon.



23 min



(FR)

VELOUTÉ DE COURGETTES

La courgette est un légume qui se déguste à toutes les sauces. Elle est délicieuse avec des herbes fraîches, quelques épices ou du fromage.

650 g de courgettes
100 g d'oignons hachés
1 gousse d'ail
450 ml de bouillon de légumes
1 cuillère à café d'origan frais haché
Facultatif : 60 g de fromage Dolcelatte ou Gorgonzola pour décorer

Étapes :

- Coupez les courgettes en quatre dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 2 cm.
- Placez les ingrédients dans l'appareil à soupe et sélectionnez le programme velouté.
- Lorsque la préparation est terminée, ouvrez le couvercle et versez la soupe dans des bols ou des assiettes creuses. Vous pouvez ajouter un peu de fromage si vous le souhaitez ou en saupoudrer sur le dessus au moment de servir.

Conseil :

Cette soupe est délicieuse également avec des herbes aromatiques fraîches, par exemple de la sauge, du basilic ou de l'estragon.
Vous pouvez la servir chaude ou froide.

(NL)

ROMIGE COURGETTESOEP

Courgette is een buitengewoon veelzijdige groente die uitstekend te combineren is met verse kruiden, wat specerijen of met kaas.

650 g courgette
100 g fijngehakte ui
1 teentje knoflook
450 ml groentebouillon
1 theelepel verse oregano, gehakt
naar keuze: 60 g dolcelatte- of gorgonzolakaas, om te garneren

Stappen:

- Snijd de courgettes in de lengte in vieren en snijd ze vervolgens in stukjes van 2 cm.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en kies het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in kommen of diepe borden. U kunt vlak voor het serveren wat kaas door de soep roeren of erop strooien.

Tip:

Deze soep smaakt ook heerlijk met verse groene kruiden als salie, basilicum of dragon.
U kunt de soep warm of koud serveren.



23 min

23



(FR)

SOUPE DE MAÏS SUCRÉ AU BACON

Cette soupe est une excellente façon de célébrer l'été. Elle peut être dégustée en entrée, mais aussi en déjeuner copieux lorsqu'elle est accompagnée de pain.

Soupe :

500 g de maïs sucré (en boîte), égoutté
70 ml de crème
630 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre pour assaisonner
Facultatif : branches de coriandre
4 tranches de bacon et quelques feuilles de coriandre supplémentaires, pour décorer

Étapes :

- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme de soupe velouté.
- Pendant ce temps, préparez le bacon. Faites frire les tranches de bacon dans une poêle sans matières grasses. Retirez le bacon de la poêle et déposez-le sur du papier absorbant.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols.
- Émiettez le bacon sur la préparation, parsemez de feuilles de coriandre et ajoutez du poivre moulu pour relever le goût.

Conseil :

Vous pouvez utiliser du maïs frais pour cette soupe. Utilisez les grains d'environ 6 à 8 épis de maïs. Relevez le goût en ajoutant 1 cuillère à café de pâte de poivron rouge.

(NL)

MAÏSSOEP MET BACON

Deze soep is een geweldige manier om de zomer te vieren. U kunt de soep als voorgerecht serveren, maar ook als hartige lunch met wat knapperig brood.

Soep :

500 g maïskorrels (blik), uitgelekt
70 ml room
630 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
naar keuze: takjes koriander
4 plakken bacon en extra korianderblaadjes, om te garneren

Stappen :

- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Bereid in de tussentijd de bacon. Bak de plakken bacon uit in een droge koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in de kommen.
- Verkrumel de bacon boven de soep, bestrooi met korianderblaadjes en gemalen peper naar smaak.

Tip :

U kunt deze soep ook met verse maïs maken. Gebruik hiervoor de korrels van 6 - 8 kolven. Maak de soep pittiger door 1 theelepel rode peperpasta toe te voegen.



23 min



(FR)

TARHANA CORBASI

Le tarhana, mélange fermenté et déshydraté de farine, yaourt, oignons, tomates et poivrons verts constitue la base de cette soupe traditionnelle turque.

3½ cuillères à soupe de tarhana
3½ cuillères à soupe de purée de tomates
1,2 litre de bouillon de légumes
1 cuillère à soupe de beurre
Facultatif : 1 cuillère à café de sel*

*Le tarhana est généralement déjà relativement salé. Selon le mélange que vous achetez, salez à votre goût.

Étapes :

- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et appuyez sur le programme de soupe velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des tasses ou des bols appropriés.

Conseil :

Vous trouverez le tarhana dans la plupart des magasins turcs.

(NL)

TARHANA CORBASI

Tarhana, een gefermenteerd en gedroogd mengsel van meel, yoghurt, ui, tomaat en groene paprika, vormt de basis van deze traditionele Turkse soep.

3½ eetlepels tarhana
3½ eetlepels tomatenpuree
1,2 liter groentebouillon
1 eetlepel boter
naar keuze: 1 theelepel zout*

*Tarhana is vaak al vrij zout. Voeg, afhankelijk van het mengsel dat u koopt, zout naar smaak toe.

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in koppen of kommen.

Tip:

Tarhana is verkrijgbaar in de meeste Turkse winkels.



23 min



(FR)

SOUPE AU POULET FACILE

La soupe au poulet peut être réalisée de A à Z en préparant un bouillon de viande de poulet, d'os ou de restes. Mais pour préparer une soupe de poulet sans tracas, vous pouvez aussi utiliser cette recette rapide.

120 g de carottes
300 g de blancs de poulet
60 g d'oignons hachés
120 g de maïs sucré, égoutté
600 ml de bouillon de volaille
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de persil haché
6 branches de thym
Un peu de persil haché pour décorer

Étapes :

- Pelez les carottes et taillez-les en dés d'environ 1 cm. Coupez le poulet en morceaux d'environ 2 cm.
- Placez les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle, versez dans des bols et parsemez de persil haché.

Conseil :

Vous pouvez également ajouter des branches de céleri, du poivron ou d'autres légumes dans cette soupe.

(NL)

KIPPENSOEP IN EEN HANDOMDRAAI

U kunt kippensoep helemaal zelf maken door eerst bouillon te trekken van kippenvlees, kippenbotjes of restanten. Maar als u kippensoep wilt zonder gedoe, kunt u dit snelle recept proberen.

120 g wortels
300 g kipfilet
60 g fijngehakte ui
120 g maïskorrels, uitgelekt
600 ml kippenbouillon
peper en zout
1 eetlepel fijngehakte peterselie
6 takjes tijm
extra fijngehakte peterselie, om te garneren

Stappen:

- Schrap de wortels en snijd ze in blokjes van 1 cm. Snijd de kip in stukjes van 2 cm.
- Doe de ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het boerensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is, schenk het mengsel in kommen en bestrooi met een beetje gehakte peterselie.

Tip:

U kunt ook bleekselderij, paprika of andere groente aan deze soep toevoegen.



20 min



(FR)

MINISTRONE D'ÉTÉ AU RIZ

Ce bouillon corsé regorge de légumes, de riz et de haricots : il est sain, nourrissant et facile à réaliser.

1 gousse d'ail
75 g de ciboules
75 g de carottes
75 g de courgettes
75 g de haricots verts
50 g de fenouil
75 g d'asperges vertes
75 g de tomates cerises
50 g de maïs sucré (en boîte), égoutté
50 g de riz
600 ml de bouillon de légumes
1 feuille de laurier
6 branches de thym
Sel et poivre

Étapes :

- Coupez finement l'ail et les ciboules. Coupez les carottes et les courgettes en petits dés. Coupez les haricots verts, le fenouil et les asperges en petits morceaux, puis coupez les tomates en quatre.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols. N'oubliez pas d'enlever la feuille de laurier avant de servir.

Conseil :

Vous pouvez remplacer le riz par des langues d'oiseau dans cette soupe.

(NL)

ZOMERMINSTRONE MET RIJST

Dit rijke brouwsel zit boordevol groenten, rijst en bonen. Het is gezond, voedzaam en eenvoudig te maken.

1 teentje knoflook
75 g lente-uitjes
75 g wortels
75 g courgette
75 g sperziebonen
50 g venkel
75 g groene asperges
75 g kerstomaatjes
50 g maïskorrels (blik), uitgelekt
50 g rijst
600 ml groentebouillon
1 laurierblad
6 takjes tijm
peper en zout

Stappen:

- Hak de knoflook en de lente-uitjes fijn. Hak de wortel en courgette in kleine blokjes. Snijd de sperziebonen, venkel en asperges in hapklare stukjes en snijd de tomaten in vieren.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het boersensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in de kommen. Vergeet niet om voor het serveren het laurierblaadje te verwijderen.

Tip:

In plaats van rijst kunt u ook gerst gebruiken in deze soep.



20 min



(FR)

SOUPE DE HARICOTS BLANCS, POIREAUX ET ÉPINARDS

La texture veloutée et la saveur noisette du haricot blanc s'associent à merveille avec des épinards.

1 gousse d'ail
200 g de poireaux
50 g d'oignons hachés
200 g de haricots blancs, égouttés
1 feuille de laurier
Sel et poivre
750 ml de bouillon de légumes
200 g de jeunes feuilles d'épinard

Étapes :

- Épluchez et hachez finement l'ail. Coupez finement les poireaux.
- Placez tous les ingrédients, à l'exception des épinards, dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et ajoutez les épinards. Laissez reposer 30 secondes avant de servir.

Conseil :

Vous pouvez ajouter 50 g de riz ou de langues d'oiseaux à la soupe avant ébullition ou 50 à 100 g de pâtes cuites lorsque la soupe est prête pour qu'elle soit plus copieuse.

(NL)

CANNELINISOEP MET SPINAZIE EN PREI

De romige cannelliniboon heeft een gladde textuur en een nootachtige smaak die met spinazie een uitstekende combinatie vormt.

1 teentje knoflook
200 g prei
50 g fijngehakte ui
200 g cannellinibonen, uitgelekt
1 laurierblad
peper en zout
750 ml groentebouillon
200 g verse jonge spinazie

Stappen:

- Pel de knoflook en hak fijn. Snijd de prei in dunne ringen.
- Doe alle ingrediënten behalve de spinazie in de SoupMaker, sluit het deksel en kies het boersenoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is en roer de spinazie erdoor. Wacht 30 seconden voordat u de soep serveert.

Tip:

U kunt voor het koken 50 g rijst of gerst aan de soep toevoegen, of 50 - 100 g gekookte pasta als de soep klaar is. De soep wordt dan wat dikker en voedzamer.



20 min



(FR)

SOUPE ÉPICÉE AUX ÉPINARDS ET LENTILLES ROUGES

Les lentilles s'imprègnent de toutes les saveurs que vous mettez dans votre soupe. Cette soupe est légère, mais copieuse et végétarienne. À servir en plat principal.

1 gousse d'ail
20 g de gingembre frais
100 g de carottes
100 g de branches de céleri
100 g de tomates cerises
2 piments rouges
150 g de lentilles rouges
730 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre pour assaisonner
200 g d'épinards frais, yaourt nature pour décorer

Étapes :

- Épluchez et hachez finement l'ail et le gingembre. Coupez les carottes et le céleri en dés d'environ 1 cm. Coupez les tomates cerises en quatre et hachez les piments.
- Placez tous les ingrédients, à l'exception des épinards et du yaourt, dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et appuyez sur le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle, ajoutez les épinards et laissez reposer 30 secondes avant de servir.
- Servez dans des bols ou des assiettes creuses, couronné d'une bonne dose de yaourt.

Conseil :

Vous pouvez rehausser cette soupe de pois chiches. Ne mettez pas de piments si vous préférez une soupe non épicée.

(NL)

PITTIGE LINZENSOEP MET SPINAZIE

Linzen nemen alle smaken op die u in de soep stopt. Deze soep is licht, maar toch stevig en vegetarisch; een prima maaltijdsoep.

1 teentje knoflook
20 g verse gember
100 g wortels
100 g bleekselderij
100 g kerstomaatjes
2 rode pepers
150 g rode linzen
730 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
200 g verse spinazie en natuurlijke yoghurt, om te garneren

Stappen:

- Pel de knoflook, schil de gember en hak beide fijn. Snijd de wortel en bleekselderij in blokjes van 1 cm. Snijd de kerstomaatjes in vieren. Verwijder de zaadlijsten uit de rode pepers en hak ze fijn.
- Doe alle ingrediënten behalve de spinazie en de yoghurt in de SoupMaker; sluit het deksel en kies het boerensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is, roer de spinazie erdoor en wacht 30 seconden.
- Serveer in kommen of diepe borden, met een scheepje yoghurt in het midden.

Tip:

Kikkererwten zijn ook heerlijk in deze soep. Als u geen pittige soep wilt, kunt u de rode pepers weglaten.



20 min



(FR)

SOUPE DE TORTELLINIS AUX LÉGUMES

Cette soupe servie en bol est l'équivalent d'un repas complet.

150 g de courgettes
150 g de carottes
100 g de tortellinis secs
60 g d'oignons finement hachés
30 g de poireaux finement hachés
700 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre pour assaisonner
Parmesan pour décorer

Étapes :

- Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, puis en morceaux d'environ 2 cm ; épluchez les carottes et coupez-les en dés d'environ 1 cm.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle, versez dans des bols et saupoudrez de parmesan.

Conseil :

Si vous utilisez des tortellinis frais, faites-les bouillir séparément et ajoutez-les à la soupe juste avant de servir.

(NL)

GROENTESOEP MET TORTELLINI

Deze soep is een volledige maaltijd in een kom.

150 g courgette
150 g wortels
100 g gedroogde tortellini
60 g fijngehakte ui
30 g fijngehakte prei
700 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
Parmezaanse kaas, om te garneren

Stappen:

- Halveer de courgettes in de lengte en snijd ze in stukjes van 2 cm. Schrap de wortels en snijd ze in blokjes van 1 cm.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en druk op de knop voor het boerensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is, schenk het mengsel in kommen en bestrooi met een beetje Parmezaanse kaas.

Tip:

Als u verse tortellini gebruikt, kook die dan apart en voeg vlak voor het serveren toe aan de soep.



20 min



(FR)

SOUPE MULLIGATAWNY

Cette soupe mulligatawny est un délicieux repas en soi. Elle est encore meilleure après une journée dans le réfrigérateur.

20 g de gingembre frais
2 gousses d'ail
50 g de branches de céleri
50 g de carottes
50 g d'oignons hachés
150 g de mangue ou de pomme
200 g de blancs de poulet
50 g de riz
1 cuillère à soupe de curcuma
½ cuillère à café de cumin moulu
630 ml de bouillon de légumes ou de poulet
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de jus de citron
100 ml de yaourt, de la coriandre fraîche ciselée pour décorer

Étapes :

- Épluchez et hachez finement l'ail et le gingembre. Coupez le céleri et les carottes en petits morceaux. Épluchez et épépinez la mangue ou coupez finement les pommes. Coupez le poulet en morceaux d'environ 2 cm.
- Placez tous les ingrédients, à l'exception du jus de citron et des garnitures, dans l'appareil à soupe. Fermez le couvercle et choisissez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et ajoutez le jus de citron. Versez la soupe dans des bols et terminez avec une cuillerée de yaourt et quelques feuilles de coriandre ciselées.

Conseil :

Cette soupe est parfaite pour finir les restes de viande. Il suffit de mélanger des morceaux hachés et cuits d'agneau, de poulet ou de bœuf avant de servir.

(NL)

MULLIGATAWNY

Mulligatawny is op zichzelf al een heerlijk maal. Het wordt nog beter als u het een dag in de koelkast zet.

20 g verse gember
2 teentjes knoflook
50 g bleekselderij
50 g wortels
50 g fijngehakte ui
150 g mango of appel
200 g kipfilet
50 g rijst
1 eetlepel kurkuma
½ theelepel gemalen komijn
630 ml kippen- of groentebouillon
peper en zout
1 eetlepel citroensap
100 ml yoghurt en gehakte verse koriander, om te garneren

Stappen:

- Pel de knoflook, schil de gember en hak beide fijn. Snijd de wortel en bleekselderij in hapklare stukjes. Schil en ontpit de mango of snijd de appel in dunne plakjes. Snijd de kip in stukjes van 2 cm.
- Doe alle ingrediënten behalve het citroensap, de yoghurt en de koriander in de SoupMaker, sluit het deksel en kies het boerensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is en roer het citroensap erdoor. Verdeel de soep over de kommen, bestrooi met gehakte korianderblaadjes en schep een beetje yoghurt in het midden.

Tip:

Deze soep is ook perfect geschikt om vleesrestjes op te maken. Roer voor het serveren gewoon wat gekookt, fijngehakt lams-, kippen- of rundvlees door de soep.



20 min



(FR)

SOUPE DE LENTILLES AUX NOUILLES ERISTE

Très nourrissante, cette soupe de nouilles aux œufs est riche en protéines, grâce aux lentilles, et contient très peu de matières grasses.

100 g de lentilles vertes (trempées dans l'eau pendant 4 à 5 heures)
2 gousses d'ail
50 g d'oignons hachés
100 g de carottes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 g de tomates (en boîte)
750 ml de bouillon de viande
50 g de nouilles eriste
Sel et poivre
Persil haché pour décorer

Étapes :

- Égouttez les lentilles et mettez-les dans l'appareil à soupe.
- Épluchez l'ail et les carottes. Hachez finement l'ail et coupez les carottes en petits morceaux.
- Ajoutez le reste des ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, versez dans des bols et servez avec un peu de persil.

Conseil :

Les nouilles eriste sont une spécialité turque. Si vous ne pouvez pas les trouver dans votre magasin turc local, vous pouvez utiliser des tagliatelles à la place. Assurez-vous de les casser en petits morceaux au préalable.

(NL)

LINZENSOEP MET ERISTE NOEDELS

Deze dikke soep met eiernoedels heeft door de linzen een hoog eiwitgehalte, is vetarm en zeer voedzaam.

100 g groene linzen (4 - 5 uur geweekt in water)
2 teentjes knoflook
50 g fijngehakte ui
100 g wortels
2 el olijfolie
150 g tomaten (blik)
750 ml vleesbouillon
50 g eriste noedels
peper en zout
fijngehakte peterselie, om te garneren

Stappen:

- Giet de geweekte linzen af en doe ze in de SoupMaker.
- Pel de knoflook en schrap de wortels. Hak de knoflook fijn en snijd de wortels in hapklare stukjes.
- Doe de rest van de ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en kies het boerensoepprogramma.
- Open het deksel als de soep klaar is, schenk het mengsel in kommen en serveer met wat peterselie.

Tip:

Eriste noedels zijn een Turkse specialiteit. Als u ze in de plaatselijke Turkse winkel niet kunt vinden, kunt u in plaats daarvan tagliatelle gebruiken. Breek de pasta wel eerst in kleinere stukjes.



20 min



(FR)

GASPACHO

Cette soupe froide d'été peut être servie en entrée ou en collation rafraîchissante par une chaude journée.

200 g de concombre
500 g de tomates pelées (en boîte ou fraîches)
3 gousses d'ail
100 g de poivron rouge
100 g d'oignons rouges
100 ml de vinaigre de vin blanc
100 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre moulu
Sel

Étapes :

- Coupez le concombre en morceaux de 1 cm. Coupez les tomates en petits morceaux. Émincez finement l'ail, le poivron rouge et les oignons.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, versez dans un grand récipient et laissez reposer au moins 3 heures dans le réfrigérateur avant de servir.

Conseil :

Une soupe froide doit être bien assaisonnée. Si nécessaire, ajoutez un peu plus de sel et de poivre selon votre goût.

(NL)

GAZPACHO

Deze koude zomersoep kunt u serveren als voorgerecht of als verfrissend tussendoortje op een warme zomerdag.

200 g komkommer
500 g ontvelde tomaten (uit blik of vers)
3 teentjes knoflook
100 g rode paprika
100 g rode ui
100 ml witte wijnazijn
100 ml olijfolie
1 theelepel gemalen peper
zout

Stappen:

- Snijd de komkommer in stukjes van 1 cm. Hak de tomaten fijn. Hak de knoflook, de rode paprika en de ui fijn.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker; sluit het deksel en druk op de knop voor het gladde soep programma.
- Schenk de soep wanneer deze klaar is in een schaal en laat voor het serveren ten minste 3 uur in de koelkast afkoelen.

Tip:

Koude soep moet goed op smaak worden gebracht. Voeg zo nodig wat meer zout en peper toe.



23 min
+
180 min ❄️



(FR)

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE ET D'AVOCAT

Une autre soupe froide rapide pour vous rafraîchir en été.

2 avocats
½ concombre
350ml d'eau
Jus d'un demi citron
2 cuillères à soupe de menthe fraîche
2 cuillère à soupe de coriandre
Sel et poivre pour assaisonner
En option : 100ml de fromage blanc 0%,
menthe, coriandre, chèvre

Étapes :

- Coupez les avocats en deux dans le sens de la longueur; ôtez-en le noyau avec une cuillère et récupérez la chair. Coupez en dés.
- Épluchez et coupez le concombre en morceaux d'environ 1 à 2 cm. Vous pouvez laisser une partie de la peau pour obtenir une couleur très lumineuse.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et sélectionnez le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez la soupe dans un récipient. Placez la soupe dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide. Juste avant de servir, parsemez de fromage de chèvre et saupoudrez avec les herbes hachées réservées.

Conseil :

Le yaourt rendra cette soupe encore plus rafraîchissante et crémeuse. Ajoutez le yaourt avec tous les ingrédients avant de sélectionner le programme de soupe velouté. Servez avec quelques croustillants salés, cuits au four, comme des bandes de pâte feuilletée.

(NL)

KOUDE KOMKOMMERSOEP MET AVOCADO

Nog zo'n snelle koude soep als verfrissend zomergerecht.

2 avocado's
½ komkommer
350 ml water
sap van ½ limoen
2 eetlepels verse munt
2 eetlepels verse koriander
peper en zout naar smaak
naar keuze: 100 ml magere yoghurt
extra munt, extra koriander en geitenkaas, om te garneren

Stappen:

- Snijd de avocado's in de lengte in tweeën, verwijder de pit met een lepel en schep het vruchtvlies uit de schil. Snijd het in blokjes.
- Schil de komkommer, snijd in de lengte in vieren en vervolgens in stukjes van 1 - 2 cm. Voor een extra frisse kleur kunt u een deel van de schil laten zitten.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en kies het smoothie-programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in een schaal. Zet de soep in de koelkast om af te koelen. Verkrumel vlak voor het serveren wat geitenkaas over de soep en bestrooi met wat achtergehouden, gehakte kruiden.

Tip:

Met de yoghurt wordt deze soep nog frisser en romiger. Voeg de yoghurt samen met de andere ingrediënten toe voordat u het smoothie-programma kiest. Serveer er knapperige, hartige snacks bij, zoals bladerdeegstengels.



3 min
+

45



(FR)

SOUPE FROIDE AU BABEURRE AVEC CURRY ET PIMENT

Cette soupe au babeurre vous apportera toute la fraîcheur dont vous avez besoin lors des grosses chaleurs d'été.

1 piment rouge
500 g de maïs sucré (en boîte)
150 g d'oignons hachés
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de poudre de curry ou de curcuma moulu
550 ml de bouillon de légumes
Poivre, sel
500 ml de babeurre

Étapes :

- Évidez le piment. Égouttez le maïs sucré.
- Placez tous les ingrédients, à l'exception du babeurre, dans l'appareil à soupe. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme de soupe velouté.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez la soupe dans un récipient. Ajoutez le babeurre et laissez reposer pendant au moins 3 heures (ou toute la nuit) au réfrigérateur avant de servir.

Conseil :

Si vous n'avez pas de babeurre, remplacez-le par 650 ml de lait et ajoutez 2½ cuillères à soupe de jus de citron. Laissez reposer 5 minutes avant d'incorporer ce mélange dans la recette. Servez avec du pain pita de bonne qualité ou des chapatis.

(NL)

KOUDE KARNEMELKSOEP MET KERRIE EN CHILI

Op een warme zomerdag wilt u graag iets koels en verfrissends. Deze karnemelksoep is het helemaal.

1 rode peper
500 g maïskorrels (blik)
150 g fijngehakte ui
2 teentjes knoflook
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel kerriepoeder of gemalen kurkuma
550 ml groentebouillon
peper, zout
500 ml karnemelk

Stappen:

- Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper. Laat de maïskorrels uitlekken.
- Doe alle ingrediënten behalve de karnemelk in de SoupMaker; sluit het deksel en kies het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in een schaal. Voeg de karnemelk toe en zet de soep voor het serveren ten minste 3 uur (of een nacht) in de koelkast.

Tip:

Als u geen karnemelk hebt, kunt u in plaats daarvan ook 650 ml melk en 2½ eetlepel citroensap gebruiken. Meng melk en sap door elkaar en laat 5 minuten staan voordat u het mengsel aan de soep toevoegt. Serveer met lekkere pitabroodjes of chapatis.



23 min
+
180 min ❄️



(FR)

SOUPE DE CERISES FROIDE

Un dessert fruité après un agréable repas d'été.

500 g de cerises
150 ml de vin blanc
½-1 cuillère à café de cannelle en poudre
150 g de sucre
30 ml de jus de citron
Facultatif : crème fouettée pour décorer

Étapes :

- Épépinez les cerises, mettez-en quelques-unes entières de côté pour la décoration.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Versez 370 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme velouté.
- Lorsque la soupe est prête, versez-la dans un grand récipient et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- Servez avec quelques cerises entières fraîches et de la crème fouettée si vous le souhaitez.

Conseil :

Cette soupe froide, servie en dessert, peut également être dégustée chaude, en remplacement d'un petit vin chaud pendant la saison de Noël.
Cette soupe contient un peu d'alcool. Vous pouvez le remplacer par de l'eau ou du jus d'orange.

(NL)

KOUDE KERSEN SOEP

Een fruitig dessert na een heerlijke zomerse maaltijd.

500 g kersen
150 ml witte wijn
½ - 1 theelepel gemalen kaneel
150 g suiker
30 ml citroensap
naar keuze: opgeklopte slagroom, om te garneren

Stappen:

- Ontpit de kersen en houd een paar hele kersen apart om te garneren.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 370 ml water bij. Sluit het deksel en kies het gladde soep programma.
- Open het deksel als de soep klaar is, schenk het mengsel in een grote schaal en zet ten minste 3 uur in de koelkast.
- Serveer met de hele kersen en eventueel wat opgeklopte slagroom.

Tip:

U kunt deze koude dessertsoep ook warm serveren, een geweldig alternatief voor bisschopswijn in de feestmaand.
Deze soep bevat enige alcohol. U kunt de wijn vervangen door water of sinaasappelsap.



23 min
+
180 min ❄️



(FR)

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Cette compote de pommes est délicieuse avec des crêpes maison.

800 g de pommes
300 ml de jus de pomme
1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
Le zeste d'un demi citron
Facultatif : 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Étapes :

- Épluchez et coupez les pommes en quatre, évidez-les.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et versez 100 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez sur la fonction de mixage manuel rapidement une ou deux fois. Vous pouvez retirer une partie du liquide avant de mélanger pour obtenir une consistance plus épaisse.
- Ouvrez le couvercle et servez la compote, saupoudrée de cannelle.

Conseil :

Vous pouvez également réaliser cette compote avec des poires, des coings ou de la rhubarbe, en les associant à des pommes.

Le jus de pomme peut être remplacé par un volume d'eau plus important et 1 cuillère à café de sucre roux.

(NL)

KRUIDIGE APPELCOMPOTE

Deze appelcompote smaakt geweldig met zelfgebakken pannenkoeken.

800 g appels
300 ml appelsap
1/8 theelepel gemalen kruidnagel
geraspte schil van 1/2 citroen
Extra: 1 theelepel gemalen kaneel

Stappen:

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in vieren.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 100 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, drukt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren. U kunt ook eerst wat vocht afgieten, zodat de compote wat dikker wordt.
- Open het deksel, bestuif de compote met kaneel en serveer.

Tip:

U kunt in deze compote de appels ook combineren met peren, kweeperen of rabarber.
In plaats van appelsap kunt u ook meer water en 1 theelepel bruine suiker toevoegen.



15 min



(FR)

COMPOTE DE FRAISES ET RHUBARBE

La citronnelle et le jus d'orange apportent une petite touche estivale à ce mélange classique.

300 g de tiges de rhubarbe
400 g de fraises
100 ml de jus d'orange
3 cuillères à café de citronnelle finement hachée (morceau d'environ 5 cm)
100 g de sucre
1 gousse de vanille

Étapes :

- Retirez les feuilles de la rhubarbe, coupez les extrémités, épluchez-la et coupez-la en morceaux d'environ 1 à 2 cm. Équeutez et coupez les fraises en quartiers. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines. Réservez à la fois les graines et la gousse.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et versez 300 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez sur la fonction de mixage manuel rapidement une ou deux fois. Vous pouvez retirer une partie du liquide avant de mélanger pour obtenir une consistance plus épaisse.
- Ouvrez le couvercle et servez, ou placez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Conseil :

Servez la compote sur un cheesecake, de la crème glacée ou des crêpes.

(NL)

COMPOTE VAN RABARBER EN AARDBEIEN

Citroengras en sinaasappelsap geven een grappige draai aan deze klassieke combinatie.

300 g rabarberstengels
400 g aardbeien
100 ml sinaasappelsap
3 theelepels fijngehakt citroengras (een stukje van circa 5 cm)
100 g suiker
1 vanillestokje

Stappen:

- Verwijder het blad van de rabarber, snijd de uiteinden eraf, schil de stengels en snijd ze in stukjes van 1 - 2 cm. Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze in vieren. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap de zaadjes eruit. Houd zowel het stokje als de zaadjes apart.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 300 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, drukt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren. U kunt ook eerst wat vocht afgieten, zodat de compote wat dikker wordt.
- Open het deksel en serveer, of zet de compote tot gebruik in de koelkast.

Tip:

Serveer de compote bij kwarktaart, ijs of pannenkoeken.



15 min



(FR)

COMPOTE DE BANANES

Cette compote est un dessert savoureux, surtout si elle est servie avec de la crème glacée à la vanille.

600 g de bananes
550 ml d'eau
3 cuillères à soupe de rhum
½-1 cuillère à café de cannelle en poudre
+ une petite quantité pour décorer
50 g de sucre

Étapes :

- Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et versez 550 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez sur la fonction de mixage manuel rapidement une ou deux fois. Vous pouvez retirer une partie du liquide avant de mélanger pour obtenir une consistance plus épaisse.
- Ouvrez le couvercle. Servez la compote, saupoudrée de cannelle, en accompagnement de crêpes, de crème glacée ou de gâteaux.

Conseil :

Vous pouvez remplacer la moitié de l'eau avec du lait de coco. Vous pouvez laisser le rhum. Rehaussez cette compote avec quelques raisins.

(NL)

BANANENCOMPOTE

Deze compote is een heerlijk dessert, vooral in combinatie met vanille-ijs.

600 g bananen
550 ml water
3 eetlepels rum
½ - 1 theelepel gemalen kaneel
+ extra om te garneren
50 g suiker

Stappen:

- Pel de bananen en snijd ze in plakjes.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 550 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, drukt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren. U kunt ook eerst wat vocht afgieten, zodat de compote wat dikker wordt.
- Open het deksel en serveer de compote bij pannenkoeken, ijs of cake. Bestuif met wat kaneel.

Tip:

U kunt de helft van het water vervangen door kokosmelk. De rum kunt u eventueel weglaten. Rozijnen zijn ook lekker in deze compote.



15 min



(FR)

COMPOTE DE PRUNES À L'EAU DE ROSE

Une goutte d'eau de rose donne à cette compote un agréable parfum floral.

600 g de prunes
150 g de sucre
1 cuillère à soupe d'eau de rose
Le jus d'un demi-citron

Étapes :

- Retirez les noyaux des prunes.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et versez 360 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme compote.
- Lorsque la compote est prête, vous pouvez appuyer sur la fonction de mixage manuel rapidement une ou deux fois pour changer la consistance. Vous pouvez retirer une partie du liquide avant de mélanger pour obtenir une consistance plus épaisse.
- Ouvrez le couvercle et servez.

Conseil :

Servez cette compote avec un peu de crème glacée à la vanille, des crêpes ou des scones.

(NL)

PRUIMENCOMPOTE MET ROZENWATER

Met een scheutje rozenwater krijgt deze compote een fijne bloemengeur.

600 g pruimen
150 g suiker
1 eetlepel rozenwater
sap van ½ citroen

Stappen:

- Ontpit de pruimen.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 360 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer de compote klaar is, kunt u naar keuze kort een of twee keer de functie voor handmatig pureren gebruiken om de consistentie te veranderen. U kunt wat vloeistof afgieten voordat u gaat pureren, om een dikkere compote te krijgen.
- Open het deksel en serveer de compote.

Tip:

Serveer deze compote met vanille-ijs, pannenkoeken of scones.



15 min

57



(FR)

SMOOTHIE À LA BANANE

Avec seulement trois ingrédients, ce mélange classique est un smoothie très facile à réaliser.

400 g de bananes
700 ml de lait
2 boules (150 g) de glace à la vanille

Étapes :

- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme smoothie.
- Lorsque le smoothie est prêt, ouvrez le couvercle et servez la préparation dans de grands verres avec une paille.

Conseil :

La crème glacée à la vanille apporte une touche de saveur et de douceur au smoothie et vous permet de refroidir rapidement le smoothie. Vous pouvez aussi utiliser de la glace pilée.

(NL)

BANANENSMOOTHIE

Voor deze eenvoudig te bereiden, klassieke smoothie hebt u maar drie ingrediënten nodig.

400 g bananen
700 ml melk
2 scheppen vanille-ijs (150 g)

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en kies de smoothie-optie.
- Open het deksel als de smoothie klaar is en schenk het mengsel in hoge glazen met een rietje.

Tip:

Het vanille-ijs maakt de smoothie zoeter en geeft extra smaak. Ijs toevoegen is de snelste manier om een smoothie te koelen. U kunt ook vernalen ijsblokjes gebruiken.



3 min

59



(FR)

SMOOTHIE AU CAMEL, CAFÉ ET BANANES

Cette boisson va vous réveiller et vous donner de l'énergie.

400 g de bananes
600 ml de lait
200 ml de café fort, refroidi
2 à 4 cuillères à soupe de caramel liquide pour décorer

Étapes :

- Épluchez et hachez les bananes.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme smoothie.
- Lorsque le smoothie est prêt, ouvrez le couvercle et servez dans de grands verres avec une paille. Terminez la préparation en versant un filet de caramel liquide si vous aimez.

(NL)

SMOOTHIE MET BANAAN, KOFFIE EN KAMEL

Dit drankje maakt u wakker en geeft meteen energie.

400 g bananen
600 ml melk
200 ml sterke koffie, afgekoeld
2 - 4 eetlepels karamelsaus, naar smaak

Stappen:

- Pel en hak de bananen.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker; sluit het deksel en kies de smoothie-optie.
- Open het deksel als de smoothie klaar is en serveer het mengsel in hoge glazen met een rietje. Voeg een extra druppel karamelsaus toe als u dat lekker vindt.



3 min



(FR)

YAOURT INSTANTANÉ GLACÉ AUX FRAISES

Le yaourt glacé possède une faible teneur en matières grasses mais sa texture s'apparente de près à celle d'une crème glacée.

600 g de fraises surgelées
600 g de yaourt
2 cuillères à soupe de sucre ou de miel

Étapes :

- Placez le yaourt, le miel et 300 g de fraises dans l'appareil à soupe. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme smoothie.
- Une fois le programme terminé, ouvrez le couvercle et ajoutez le reste des fraises surgelées. Refermez le couvercle et utilisez la fonction de mixage manuel pour obtenir une consistance plus épaisse, comme de la soupe.
- Lorsque le yaourt glacé est prêt, ouvrez le couvercle et servez dans des tasses.

Conseil :

Ajoutez quelques gouttes d'essence de vanille pour obtenir un délicieux arôme de vanille.
Tous les fruits congelés conviennent dans cette recette. Pourquoi ne pas essayer avec des fraises, des myrtilles, de l'ananas ou de la mangue ?

(NL)

BEVROREN AARDBEIENYOGHURT

Bevroren yoghurt bevat weinig vet, maar heeft een rijke, romige textuur.

600 g diepgevroren aardbeien
600 g yoghurt
2 eetlepels suiker of honing

Stappen:

- Doe de yoghurt, honing en 300 g aardbeien in de SoupMaker. Sluit het deksel en kies het smoothie-programma.
- Wanneer het programma klaar is, opent u het deksel en voegt u de rest van het diepgevroren fruit toe. Sluit het deksel weer en gebruik de functie voor handmatig puren voor een dikkere consistentie met stukjes fruit.
- Wanneer de bevroren yoghurt klaar is, opent u het deksel en serveert u de drank in bekertjes.

Tip:

Voeg enkele druppels vanille-essence toe voor een heerlijk vanillearoma.
U kunt ook ander diepgevroren fruit gebruiken in dit recept. Wat dacht u van aardbeien, bosbessen, ananas of mango?



3 min



(FR)

SMOOTHIE VERT DE CAROTTES ET D'ORANGES

Cette boisson se réalise avec les fanes vertes nutritives des carottes qui sont habituellement jetées.

200g d'oranges
200g de bananes
20g de fanes de carottes
200g de mangues
1 cuillère à soupe d'huile d'olives
400ml d'eau

Procédure :

- Épluchez et coupez les oranges en quatre. Épluchez et hachez les bananes. Épluchez la mangue, ôtez-en le noyau et hachez la chair de la mangue.
- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe et versez 400 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme smoothie.
- Lorsque le smoothie est prêt, ouvrez le couvercle et servez dans de grands verres avec une paille.

Conseil :

Ajoutez quelques glaçons ou de la glace pilée avant de servir.

L'huile d'olive aide votre corps à absorber les vitamines A, D, E et K de cette boisson ; ces vitamines ne peuvent être transformées qu'avec de l'huile ou des matières grasses.

(NL)

ORANJE SMOOTHIE MET WORTELLOOF

In dit drankje gebruikt u het gezonde groene loof van de wortel dat u normaalgesproken weggooit.

200 g sinaasappel
200 g banaan
20 g groen wortelloof
200 g mango
1 eetlepel olijfolie
400 ml water

Procedure:

- Schil de sinaasappels en snijd ze in vieren. Pel de bananen en hak ze in stukjes. Schil en ontpit de mango en hak het vruchtvlees fijn.
- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker en schenk er 400 ml water bij. Sluit het deksel en kies de smoothie-optie.
- Open het deksel als de smoothie klaar is en serveer het mengsel in hoge glazen met een rietje.

Tip:

Voeg voor het serveren enkele ijsblokjes, eventueel vermalen, toe.

De olijfolie helpt uw lichaam de vitamines A, D, E en K in dit drankje te absorberen. Deze vitamines kunnen alleen met olie/vet worden verwerkt.



3 min



(FR)

SMOOTHIE AU BABEURRE ET FRAMBOISES

Une merveilleuse façon de se réveiller le matin.

500 g de framboises fraîches
500 ml de babeurre
200 ml d'eau pétillante

Étapes :

- Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, fermez le couvercle et sélectionnez le programme smoothie.
- Lorsque le smoothie est prêt, ouvrez le couvercle et servez dans un grand verre avec une paille.

Conseil :

Vous pouvez également réaliser ce smoothie avec des bananes, des fraises, des myrtilles ou des mûres.

Si vous ne trouvez pas de babeurre, vous pouvez le faire vous-même. Versez 500 ml de lait dans un bol et ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes, puis procédez selon la recette.

Pour apprécier votre boisson froide, utilisez directement des ingrédients sortis du réfrigérateur, ou ajoutez un peu de glace pilée ou des glaçons lorsque la boisson est prête.

(NL)

KARNEMELKSMOOTHIE MET FRAMBOZEN

Een magnifieke manier om 's ochtends wakker te worden.

500 g verse frambozen
500 ml karnemelk
200 ml mineraalwater (koolzuurhoudend)

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de SoupMaker, sluit het deksel en kies de smoothie-optie.
- Open het deksel als de smoothie klaar is en serveer het mengsel in een hoog glas met een rietje.

Tip:

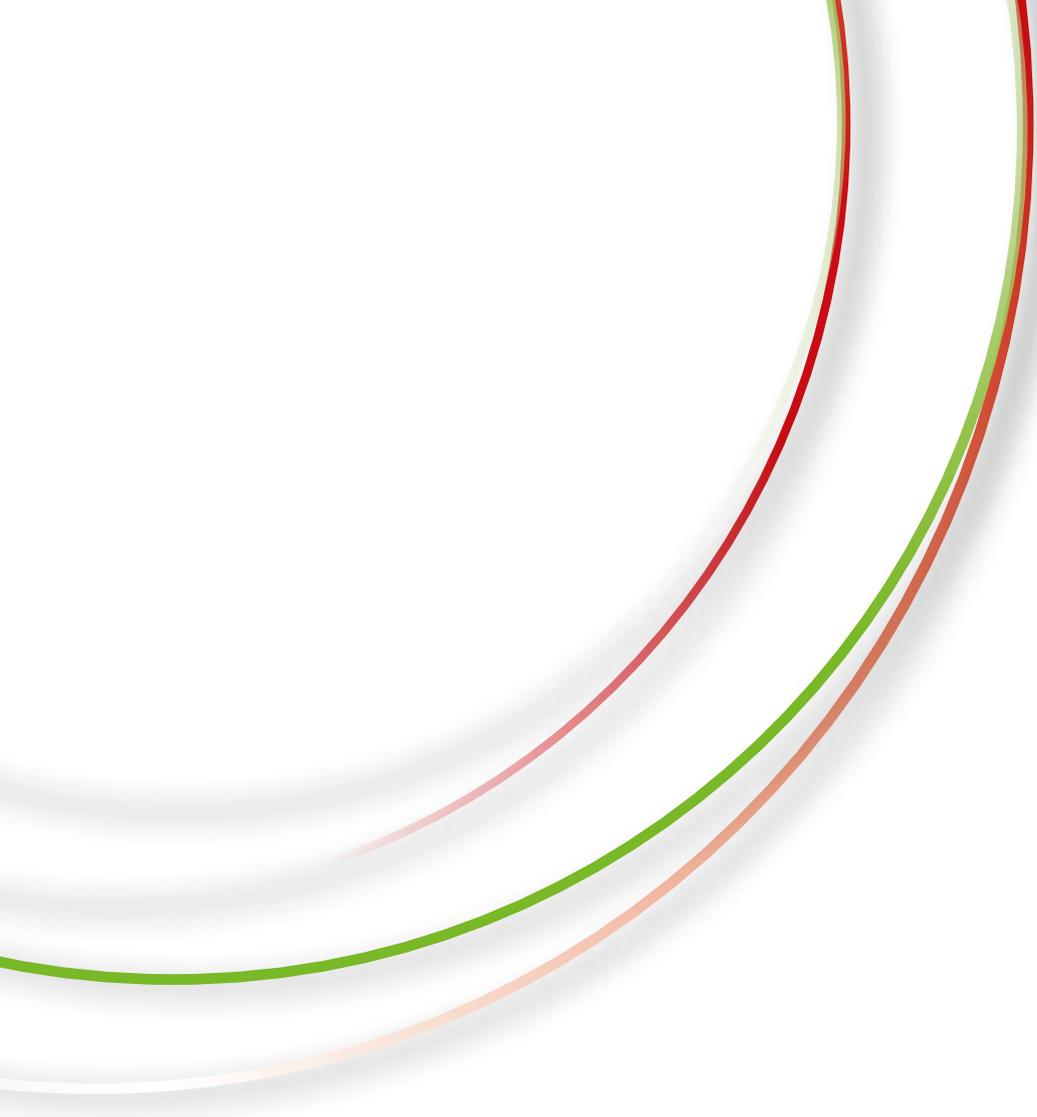
U kunt ook bananen, aardbeien, bosbessen of bramen in deze smoothie gebruiken.

Als u geen karnemelk kunt kopen, maakt u het gewoon zelf. Schenk 500 ml melk in een kom en roer er 2 eetlepels citroensap door. Laat 5 minuten staan en verwerk het mengsel dan zoals in het recept wordt beschreven.

Als u een koud drankje wilt, gebruik dan ingrediënten die rechtstreeks uit de koelkast komen of voeg wat (eventueel vermalen) ijsblokjes toe wanneer de smoothie klaar is.



3 min



©2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.
Document order number: 4203 064 59151