PAPRIKA COURGETTESOEP

Ingrediënten

4 kommen	8 kommen	12 kommen
1 eetlepel olie	2 eetlepel olie	3 eetlepel olie
2 paprika's	4 paprika's	6 paprika's
4 tomaten	8 tomaten	12 tomaten
1 courgette	2 courgette	3 courgette
1 ui	2 ui	3 ui
500 ml groentebouillon	1000 ml groentebouillon	1500 ml groentebouillon
1 theelepel paprikapoeder	2 theelepel paprikapoeder	3 theelepel paprikapoeder
½ theelepel rozemarijn	1 theelepel rozemarijn	1½ theelepel rozemarijn
peper en zout	peper en zout	peper en zout
125 ml crème fraiche	250 ml crème fraiche	375 ml crème fraiche
peterselie	peterselie	peterselie

Benodigdheden

- Staafmixer

Bereiding

- Verwijder de steel en zaadjes van de paprika en snijd deze in stukken.
- Snijd de courgette in stukjes
- Snijd de tomaat in vieren of achten.
- Snipper de ui.
- Verhit de olie in een pan.
- Bak de ui glazig in de olie
- Voeg de paprika toe aan de ui en bak deze 3 minuten mee.
- Voeg daarna de courgette toe en 2 minuten later de tomaat.
- Bestrooi de groenten met paprikapoeder en rozemarijn.
- Voeg de bouillon toe en laat de groenten 15 minuten zachtjes pruttelen.
- Mix de soep daarna met de staafmixer fijn.
- Voeg peper en zout toe.
- Schep de soep in een kom en serveer met een lepel crème fraiche en een takje peterselie.

PITTIGE POMPOENSOEP

Ingrediënten

6 personen	12 personen	18 personen
1 eetlepel olie	2 eetlepel olie	3 eetlepel olie
1½ kg pompoen	3 kg pompoen	4½ kg pompoen
1 liter groentebouillon	2 liter groentebouillon	3 liter groentebouillon
2 uien	4 uien	6 uien
1 teentje knoflook	2 teentje knoflook	3 teentje knoflook
½ prei	1 prei	1½ prei
1 winterwortel (geschild)	2 winterwortel (geschild)	3 winterwortel (geschild)
2 eetlepels kerriepoeder	4 eetlepels kerriepoeder	6 eetlepels kerriepoeder
½ eetlepel cayennepeper	1 eetlepel cayennepeper	1½ eetlepel cayennepeper
1 theelepel kurkuma	2 theelepel kurkuma	3 theelepel kurkuma
1 theelepel komijn	2 theelepel komijn	3 theelepel komijn
1 dl kookroom	2 dl kookroom	3 dl kookroom
peterselie	peterselie	peterselie

Benodigdheden

- Staafmixer

Bereiding

- Snijd de pompoen in kleine stukjes.
- Snijd de winterwortel in kleine stukjes.
- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
- Snijd de halve prei in halve ringetjes en was deze goed.
- Verhit de olie in een pan.
- Bak de uien lichtjes aan in de olie.
- Voeg daarna de knoflook toe en bak deze heel kort mee (mag niet kleuren).
- Voeg de kerriepoeder/komijn/kurkuma/cayennepeper toe.
- Roer door en doe de overige ingrediënten erbij (pompoen, prei, wortel en bouillon).
- Breng de soep aan de kook.
- Laat minimaal een half uurtje koken tot de pompoen lekker zacht geworden is.
- Mix de soep glad met de staafmixer en voeg daarna de kookroom toe.
- Schep de soep in een kom en serveer met een takje peterselie.

BLADERDEEG KAASSTENGELS

Ingrediënten

16 kaasstengels	32	48
4 plakjes bladerdeeg	8 plakjes bladerdeeg	12 plakjes bladerdeeg
geraspte kaas	geraspte kaas	geraspte kaas
geklutst eitje	geklutst eitje	geklutst eitje

Benodigdheden

- Bakpapier

Bereiding

- Snij de plakjes bladerdeeg in 4 stroken en smeer deze in met ei.
- Prik er met een vork wat gaatjes in en strooi kaas over de reepjes bladerdeeg.
- Leg de repen deeg op een bakplaat.
- Bak de bladerdeeg kaasstengels in 14 minuten op 225 graden.
- Even laten afkoelen en smullen maar!