



# SOUPMAKER

# DOMO

RECEPTEN - RECETTES  
REZEPTE - RECIPES

GROENTESOEP MET CHORIZO **5**  
*SOUPE DE LÉGUMES AU CHORIZO*  
GEMÜSESUPPE MIT CHORIZO  
*VEGETABLE SOUP WITH CHORIZO*

GROENTESOEP MET ERWTEN EN WORTEL **6**  
*SOUPE DE LÉGUMES AUX PETITS POIS ET CAROTTES*  
GEMÜSESUPPE MIT ERBSEN UND KAROTTEN  
*VEGETABLE SOUP WITH PEAS AND CARROTS*

BLOEMKOOL-PREI SOEP **7**  
*SOUPE DE CHOU-FLEUR ET POIREAU*  
BLUMENKOHL-LAUCH-SUPPE  
*CAULIFLOWER-LEEK SOUP*

CHAMPIGNONROOMSOEP **8**  
*VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS*  
CHAMPIGNONSUPPE  
*CREAMED MUSHROOM SOUP*

POMPOEN-SPINAZIE SOEP **9**  
*SOUPE POTIRON-ÉPINARDS*  
KÜRBIS-SPINAT-SUPPE  
*PUMPKIN-SPINACH SOUP*

PAPRIKA-TOMATENSOEP **10**  
*SOUPE TOMATE-POIVRON*  
PAPRIKA-TOMATENSUPPE  
*PAPRIKA-TOMATO SOUP*

COURGETTE-BOERENKOOL SOEP **11**  
*SOUPE DE COURGETTE ET CHOU FRISÉ*  
ZUCCHINI-GRÜNKOHL-SUPPE  
*ZUCCHINI-KALE SOUP*

POMPOENSOEP **12**  
*SOUPE DE POTIRON*  
KÜRBISSUPPE  
*PUMPKIN SOUP*

<b>BUTTERNUTSOEP</b> <i>SOUPE DE COURGE BUTTERNUT</i> <b>BUTTERNUSS-KÜRBISSUPPE</b> <i>BUTTERNUT SOUP</i>	<b>13</b>
<b>SMEUÏG GROEN</b> <i>VERT ONCTUEUX</i> <b>CREMIG GRÜN</b> <i>CREAMY GREEN</i>	<b>14</b>
<b>BESSENKRACHT</b> <i>LA FORCE DES BAIES</i> <b>BEERENKRAFT</b> <i>BERRY POWER</i>	<b>15</b>
<b>FRAMBOZENCONFITUUR</b> <i>CONFITURE DE FRAMBOISES</i> <b>HIMBEERKONFITÜRE</b> <b>RASPBERRY JAM</b>	<b>16</b>
<b>AARDBEIENCONFITUUR</b> <i>CONFITURE DE FRAISES</i> <b>ERDBEEKONFITÜRE</b> <i>STRAWBERRY JAM</i>	<b>17</b>
<b>SOJAMELK</b> <i>LAIT DE SOJA</i> <b>SOJAMILCH</b> <b>SOY MILK</b>	<b>18</b>
<b>CASHEWMELK</b> <i>LAIT DE NOIX DE CAJOU</i> <b>CASHEWMILCH</b> <i>CASHEW MILK</i>	<b>19</b>



## GENIET VAN EEN DAMPENDE KOM SOEP MET VERSE GROENTJES

Doe de groenten in de soepmaker, zet deze aan, en na 20 minuten is de soep klaar. Roeren en mixen is niet meer nodig. Terwijl jij de aard-appels voor het hoofdgerecht schilt, maakt de soepmaker je voorgerecht in een mum van tijd klaar. Het roestvrijstalen toestel heeft 7 programma's: Soy/nut milk, Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam en Blend. Buiten soep kan je er ook confituur en zelfs plantaardige melk in maken. De kan heeft een capaciteit van 2,2 l.

## SAVOUREZ UN BOL DE SOUPE FUMANT AUX LÉGUMES FRAIS.

*Insérez les légumes dans le mixeur à soupe, puis allumez l'appareil : la soupe est prête en 20 minutes. Plus besoin de mélanger et de mixer. Pendant que vous pelez les pommes de terre pour le plat principal, le mixeur à soupe prépare votre entrée en un rien de temps. L'appareil en acier inoxydable vous permet de choisir entre 7 programmes : Soy/nut milk, Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam et Blend. En plus de la soupe, l'appareil vous permet également de préparer lait végétal et des confitures. La verseuse a une capacité de 2,2 litre.*

## GENIESSEN SIE EINE HEISSE SCHÜSSEL SUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in den Suppen-kocher, schalten Sie ihn ein und nach 20 Minuten ist die Suppe fertig. Rühren und Mixen ist nicht mehr notwendig. Während Sie die Kartoffeln für das Hauptgericht schälen, bereitet der Suppen-kocher Ihre Vorspeise im Handumdrehen zu. Das Gerät aus Edelstahl ist mit 7 Programmen ausgestattet: Soy/nut milk, Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam und Blend. Außer Suppe können Sie auch Konfitüre und sogar pflanzliche Milch zubereiten. Die Kanne besitzt eine Kapazität von 2,2 L.

## ENJOY A STEAMING HOT BOWL OF SOUP WITH FRESH VEGETABLES

*Put the vegetables in the soup maker, turn it on and, after 20 minutes, the soup is ready. No more stirring and blending. While you are peeling the potatoes for the main dish, the soup maker is preparing your aperitif in just a few minutes. This stainless steel appliance has 7 programmes: Soy/nut milk, Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam and Blend. Not only can you make soup but jam, and even plant-based milk as well. The pitcher holds 2.2 l.*

*Met dank aan foodblog mijnpuurleven.com voor de receptideeën.  
Merci au blog food mijnpuurleven.com pour les idées de recettes.  
Vielen Dank an Foodblog mijnpuurleven.com für die Rezeptideen.  
Special thanks to the food blog mijnpuurleven.com for the recipe ideas.*



CHUNKY

GROENTESOEP MET CHORIZO  
SOUPE DE LÉGUMES AU CHORIZO  
GEMÜSESUPPE MIT CHORIZO  
VEGETABLE SOUP WITH CHORIZO

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon en 1 blokje vleesbouillon
- 1 prei
- 2 stengels selder
- 2 wortelen
- 100 g sperzieboontjes
- 100 g erwten
- 2 tomaten
- 1 l water
- op smaak brengen met peper, zout, tijm en laurier
- afwerken met stukjes chorizo

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe und 1 Brühwürfel Fleischbrühe
- 1 Stange Porree
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Karotten
- 100 g Bohnen
- 100 g Erbsen
- 2 Tomaten
- 1 l Wasser
- Mit Pfeffer, Salz, Thymian und Lorbeerblatt abschmecken
- Mit Chorizo-Stücken verfeinern

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes et 1 cube de bouillon de viande
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- 2 carottes
- 100 g de haricots verts
- 100 g de petits pois
- 2 tomates
- 1 l d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, du thym et du laurier
- En dernière touche : des morceaux de chorizo

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth and 1 tablet beef broth
- 1 leek
- 2 stalks of celery
- 2 carrots
- 100 g green beans
- 100 g peas
- 2 tomatoes
- 1 l water
- season to taste with salt, pepper thyme and bay leaf
- garnish with pieces of chorizo

**GROENTESOEP MET ERWTEN EN WORTEL**  
**SOUPE DE LÉGUMES AUX PETITS POIS ET CAROTTES**  
**GEMÜSESUPPE MIT ERBSEN UND KAROTTEN**  
**VEGETABLE SOUP WITH PEAS AND CARROTS**

**CHUNKY**



**INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS**  
**ZUTATEN INGREDIENTS**

- 1 ui
  - 1 blokje groentebouillon en 1 blokje kippenbouillon
  - 250 g erwten
  - 3 wortelen
  - 2 stengels selder
  - 1 prei
  - 1 l water
  - op smaak brengen met peper, zout, tijm, look en laurier
  - indien gewenst kan je er nog kleine stukjes kip aan toevoegen
- 1 oignon
  - 1 cube de bouillon de légumes et 1 cube de bouillon de volaille
  - 250 g de petits pois
  - 3 carottes
  - 2 branches de céleri
  - 1 poireau
  - 1 l d'eau
  - Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, du thym, de l'ail et du laurier
  - Quelques petits morceaux de poulet (facultatif)
- 1 Zwiebel
  - 1 Brühwürfel Gemüsebrühe und 1 Brühwürfel Hühnerbrühe
  - 250 g Erbsen
  - 3 Karotten
  - 2 Stangen Staudensellerie
  - 1 Stange Porree
  - 1 l Wasser
  - Mit Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt abschmecken
  - Falls gewünscht, können Sie noch kleine Würfel Hühnerfleisch hinzufügen
- 1 onion
  - 1 tablet vegetable broth and 1 tablet chicken broth
  - 250 g peas
  - 3 carrots
  - 2 stalks of celery
  - 1 leek
  - 1 l water
  - season to taste with salt, pepper thyme, garlic and bay leaf
  - if desired, add small pieces of chicken



**CHUNKY**

**BLOEMKOOL-PREI SOEP**  
**SOUPE DE CHOU-FLEUR ET POIREAU**  
**BLUMENKOHL-LAUCH-SUPPE**  
**CAULIFLOWER-LEEK SOUP**

## **INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS** **ZUTATEN INGREDIENTS**

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 300 g bloemkool
- 1 prei
- 400 ml passata
- 900 ml water
- op smaak brengen met peper en zout
- afwerken met oregano

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 300 g Blumenkohl
- 1 Stange Porree
- 400 ml Passata
- 900 ml Wasser
- Abschmecken mit Pfeffer und Salz
- Mit Oregano verfeinern

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 300 g de chou-fleur
- 1 poireau
- 400 ml de purée de tomates
- 900 ml d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre et du sel
- En dernière touche : de l'origan

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 300 g cauliflower
- 1 leek
- 400 ml passata
- 900 ml water
- season with salt and pepper to taste
- garnish with oregano

**CHAMPIGNONROOMSOEP**  
**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS**  
**CHAMPIGNONSUPPE**  
**CREAMED MUSHROOM SOUP**

**SMOOTH**



**INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS**  
**ZUTATEN INGREDIENTS**

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 800 g witte paddenstoelen
- 800 ml water
- 200 ml room
- op smaak brengen met peper, zout, look en nootmuskaat

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 800 g de champignons blancs
- 800 ml d'eau
- 200 ml de crème
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, de l'ail et de la noix de muscade

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 800 g weiße Pilze
- 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- Mit Pfeffer, Salz, Knoblauch und Muskat abschmecken

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 800 g white mushrooms
- 800 ml water
- 200 ml cream
- season to taste with pepper, salt, garlic and nutmeg



SMOOTH

POMPOEN-SPINAZIE SOEP  
SOUPE POTIRON-ÉPINARDS  
KÜRBIS-SPINAT-SUPPE  
PUMPKIN-SPINACH SOUP

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 400 g pompoen
- 2 stengels groene selder
- 2 handvol spinazie
- 1 l water
- op smaak brengen met peper en zout
- afwerken met gepofte quinoa en sesamzaadjes

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 400 g Kürbis
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Handvoll Spinat
- 1 l Wasser
- Abschmecken mit Pfeffer und Salz
- Mit gepuffter Quinoa und Sesamsamen verfeinern

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 400 g de potiron
- 2 branches de céleri vert
- 2 poignées d'épinards
- 1 l d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre et du sel
- En dernière touche : du quinoa soufflé et des graines de sésame

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 400 g pumpkin
- 2 stalks green celery
- 2 handfuls of spinach
- 1 l water
- season with salt and pepper to taste
- garnish with roasted quinoa and sesame seeds

PAPRIKA-TOMATENSOEP  
SOUPE TOMATE-POIVRON  
PAPRIKA-TOMATENSUPPE  
PAPRIKA-TOMATO SOUP

SMOOTH



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 2 rode paprika's
- 2 puntpaprika's
- 3 tomaten
- 800 ml water
- op smaak brengen met peper, zout en paprikakruiden
- afwerken met wat room

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 2 rote Paprika
- 2 Spitzpaprika
- 3 Tomaten
- 800 ml Wasser
- Mit Pfeffer, Salz und Paprikagewürz abschmecken
- Mit Sahne verfeinern

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons pointus
- 3 tomates
- 800 ml d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel et du paprika
- En dernière touche : un peu de crème

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 2 red peppers
- 2 pointed peppers
- 3 tomatoes
- 800 ml water
- season to taste with pepper, salt and paprika spices
- finish with some cream

EXTRA  
SMOOTH

COURGETTE-BOERENKOOL SOEP  
SOUPE DE COURGETTE ET CHOU FRISÉ  
ZUCCHINI-GRÜNKOHL-SUPPE  
ZUCCHINI-KALE SOUP



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 1 groene courgette
- 300 g boerenkool
- 1 l water
- op smaak brengen met peper en zout

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 courgette verte
- 300 g de chou frisé
- 1 l d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre et du sel

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 1 grüne Zucchini
- 300 g Grünkohl
- 1 l Wasser
- Abschmecken mit Pfeffer und Salz

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 1 green zucchini
- 300 g kale
- 1 l water
- season with salt and pepper to taste



**POMPOENSOEP**  
**SOUPE DE POTIRON**  
**KÜRBISSUPPE**  
**PUMPKIN SOUP**

**EXTRA  
SMOOTH**



**INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS**  
**ZUTATEN INGREDIENTS**

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 600 g pompoen
- 1 gele paprika
- 900 ml water
- op smaak brengen met peper, zout, gember en kurkuma

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 g de potiron
- 1 poivron jaune
- 900 ml d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, du gingembre et du curcuma

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 600 g Kürbis
- 1 gelbe Paprika
- 900 ml Wasser
- Mit Pfeffer, Salz, Ingwer und Kurkuma abschmecken

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 600 g pumpkin
- 1 yellow pepper
- 900 ml water
- season to taste with pepper, salt, ginger and turmeric



**EXTRA  
SMOOTH**

**BUTTERNUTSOEP**  
**SOUPE DE COURGE BUTTERNUT**  
**BUTTERNUSS-KÜRBISSUPPE**  
**BUTTERNUT SOUP**

## **INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS** **ZUTATEN INGREDIENTS**

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon
- 800 g butternut pompoen (in kleine stukjes gesneden)
- 2 wortelen
- 200 ml kokosmelk
- 800 ml water
- op smaak brengen met peper, zout, look, gember en koriander
- afwerken met verse koriander

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe
- 800 g Butternuss-Kürbis (in Würfeln)
- 2 Karotten
- 200 ml Kokosmilch
- 800 ml Wasser
- Mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, Ingwer und Koriander abschmecken
- Mit frischem Koriander verfeinern

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 800 g de courge butternut (en petits morceaux)
- 2 carottes
- 200 ml de lait de coco
- 800 ml d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, de l'ail, du gingembre et de la coriandre
- En dernière touche : de la coriandre fraîche

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth
- 800 g butternut pumpkin (cut into small pieces)
- 2 carrots
- 200 ml coconut milk
- 800 ml water
- season to taste with pepper, salt, garlic, ginger and coriander
- garnish with fresh coriander

SMEUÏG GROEN  
VERT ONCTUEUX  
CREMIG GRÜN  
CREAMY GREEN



JUICE

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 3 handvol spinazie
- 1 banaan
- 2 mango's
- 200 ml kokosmelk
- 600 ml water

- 3 Handvoll Spinat
- 1 Banane
- 2 Mangos
- 200 ml Kokosmilch
- 600 ml Wasser

- 3 poignées d'épinards
- 1 banane
- 2 mangues
- 200 ml de lait de coco
- 600 ml d'eau

- 3 handfuls of spinach
- 1 banana
- 2 mangos
- 200 ml coconut milk
- 600 ml water

JUICE

BESSENKRACHT  
LA FORCE DES BAIES  
BEERENKRACHT  
BERRY POWER



## INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS* ZUTATEN *INGREDIENTS*

- 200 g gemengde rode vruchten
- 1 banaan
- 2 appels
- 1 peer
- 400 ml appelsiensap
- enkele blaadjes munt naar eigen smaak

- 200 g gemischte rote Früchte
- 1 Banane
- 2 Äpfel
- 1 Birne
- 400 ml Orangensaft
- Nach Geschmack einige Pfefferminzblätter

- 200 g de fruits rouges (mélange)
- 1 banane
- 2 pommes
- 1 poire
- 400 ml de jus d'orange
- Quelques feuilles de menthe (à votre convenance)

- 200 g mixed red fruits
- 1 banana
- 2 apples
- 1 pear
- 400 ml orange juice
- a few leaves of mint to taste



**FRAMBOZENCONFITUUR**  
**CONFITURE DE FRAMBOISES**  
**HIMBEERKONFITÜRE**  
**RASPBERRY JAM**

JAM



**INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS**  
**ZUTATEN INGREDIENTS**

- 700 g frambozen
- 2 el chia zaadjes
- 3-4 el honing
- 100 ml water

- 700 g Himbeeren
- 2 EL Chia-Samen
- 3-4 EL Honig
- 100 ml Wasser

- 700 g de framboises
- 2 c. à s. de graines de chia
- 3-4 c. à s. de miel
- 100 ml de l'eau

- 700 g raspberries
- 2 tbsp chia seeds
- 3-4 tbsp honey
- 100 ml water



JAM

AARDBEIENCONFITUUR  
CONFITURE DE FRAISES  
ERDBEEKONFITÜRE  
STRAWBERRY JAM

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 1 kg aardbeien
- 250 g Tagatesse
- 1 zakje Pec Plus

- 1 kg Erdbeeren
- 250 g Tagatose
- 1 Packung Geliermittel

- 1 kg de fraïses
- 250 g de Tagatesse
- 1 petit sachet de Pec Plus

- 1 kg strawberries
- 250 g Tagatose
- 1 sachet Pec Plus

SOJAMELK  
LAIT DE SOJA  
SOJAMILCH  
SOY MILK

SOY/NUT  
MILK

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 130 g sojabonen
- 1,1 l water
- snuifje zout
- 130 g fèves de soja
- 1,1 l de l'eau
- une pincée de sel
- 130 g Sojabohnen
- 1,1 L Wasser
- Prise Salz
- 130 g soya beans
- 1,1 l water
- pinch of salt

## BEREIDING PRÉPARATION ZUBEREITUNG PREPARATION

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies voor het programma soy/nut milk. Als het programma is afgelopen, leg je de zeef over een kom. Giet de soepmaker uit boven de zeef. Om zoveel mogelijk melk uit het mengsel te halen, kan je best met een pollepel door de zeef wrrijven. Laat de melk afkoelen alvorens te drinken. Als je de sojabonen een nacht laat weken, kan je al knedend de vliezen verwijderen. Als de vliezen verwijderd zijn, kan je meer melk uit de bonen halen.

Geben Sie alle Zutaten in den Suppenzubereiter. Wählen Sie das Programm „Soy/Nut Milk“ aus. Legen Sie nach Ablauf des Programms das Sieb auf eine Schüssel. Leeren Sie den Suppenzubereiter über dem Sieb. Um möglichst viel Milch aus der Masse herauszuholen, streichen Sie am besten mit einer Schöpfkelle durch das Sieb. Lassen Sie die Milch vor dem Trinken abkühlen. Wenn Sie die Sojabohnen über Nacht einweichen, können Sie die Haut durch Kneten entfernen. Durch das Entfernen der Haut geben die Bohnen mehr Milch ab.

TIP: TO MAKE THE MILK SWEETER YOU CAN ADD THE FOLLOWING INGREDIENTS: DATES, VANILLA EXTRACT, HONEY, SUGAR, STEVIA,...

*Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe. Optez pour le programme lait de soja/noix. Une fois que le programme est terminé, placez le tamis sur un bol. Versez le contenu du mixeur à soupe dans le tamis. Pour extraire un maximum de lait du mélange, il vaut mieux frotter le tamis avec une cuillère en bois. Laissez refroidir le lait avant de le boire. Faites tremper les fèves de soja une nuit pour les débarrasser facilement des pellicules. Une fois que c'est fait, vous pourrez en extraire plus de lait.*

*Put all the ingredients in the soup maker. Select the soy/nut milk program. When the program is over, put the sieve over a bowl. Pour the content of the soup maker over the sieve. In order to remove as much milk as possible from the mixture, it is best to rub it through the sieve with a ladle. Let the milk cool down before drinking. If you soak the soya beans overnight, you can remove the membranes while kneading. Once the membranes are removed, you can get more milk from the beans.*

SOY/NUT  
MILK

CASHEWMELK  
LAIT DE NOIX DE CAJOU  
CASHEWMILCH  
CASHEW MILK



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

- 200 g cashewnoten
- 1 l water
- snuifje zout
- 200 g noix de cajou
- 1 l de l'eau
- une pincée de sel
- 200 g Cashewkerne
- 1 L. Wasser
- Prise Salz
- 200 g cashew nuts
- 1 l water
- pinch of salt

TIP: YOU CAN KEEP THE MILK IN A SEALED BOTTLE  
IN THE FRIDGE FOR ABOUT 3 DAYS

## BEREIDING PRÉPARATION ZUBEREITUNG PREPARATION

Doe alle ingrediënten in de soepmaker. Kies voor het programma soy/nut milk. Als het programma is afgelopen, leg je de zeef over een kom. Giet de soepmaker uit boven de zeef. Om zoveel mogelijk melk uit het mengsel te halen, kan je best met een pollepel door de zeef wrijven. Laat de melk afkoelen alvorens te drinken.

Geben Sie alle Zutaten in den Suppenzubereiter. Wählen Sie das Programm „Soy/Nut Milk“ aus. Legen Sie nach Ablauf des Programms das Sieb auf eine Schüssel. Leeren Sie den Suppenzubereiter über dem Sieb. Um möglichst viel Milch aus der Masse herauszuholen, streichen Sie am besten mit einer Schöpfkelle durch das Sieb. Lassen Sie die Milch vor dem Trinken abkühlen.

*Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe. Optez pour le programme lait de soja/noix. Une fois que le programme est terminé, placez le tamis sur un bol. Versez le contenu du mixeur à soupe dans le tamis. Pour extraire un maximum de lait du mélange, il vaut mieux frotter le tamis avec une cuillère en bois. Laissez refroidir le lait avant de le boire.*

*Put all the ingredients in the soup maker. Select the soy/nut milk program. When the program is over, put the sieve over a bowl. Pour the content of the soup maker over the sieve. In order to remove as much milk as possible from the mixture, it is best to rub it through the sieve with a ladle. Let the milk cool down before drinking.*



# DOMO

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be