

DOMO

A party at home!



SOUP MAKER

DO728BL



NL	INHOUDSTAFEL	5
	Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands	
FR	CONTENU	23
	Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français	
DE	INHALT	41
	Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch	
EN	CONTENT	59
	Click here for an overview of the recipes in English	
CZ	OBSAH	77
	Klikněte zde pro přehled receptů v češtině	
SK	OBSAHU.....	95
	Kliknite tu pre prehľad receptov v slovenčine	





RECEPTEN

	ROMIGE PADDENSTOELEN- SOEP MET SPEK, SHERRY EN TRUFFELOLIE	7
	HERFSTSOEP VAN POMPOEN MET RODE LINZEN EN KURKUMA.....	9
	SOEPJE VAN AARDPEER EN GEBRANDE NOTEN	11
	LENTESOEP MET PEULTJES EN CHAMPIGNONS	13
	CASHEWMELK	15
	FRAMBOZENCONFITUUR	17
	SMEUÏG GROEN.....	19
	GAZPACHO VAN TOMAAT EN WATERMELOEN	21

Extra
Smooth

ROMIGE PADDENSTOELENSOEP MET SPEK, SHERRY EN TRUFFELOLIE

 Voor 4 personen

 Bereidingstijd: 40 min.

INGREDIËNTEN


- 400 g paddenstoelenmix
- 50 g spekreepjes
- 1 sjalot
- 1 teen look
- 1 el zonnebloemolie
- 1,2 l water
- 2 groentebouillonblokjes
- peper
- zout
- gedroogde tijm
- 100 ml volle room
- sherry
- truffelolie
- 1 el platte peterselie


BEREIDING

1. Maak de paddenstoelen schoon. Snij grote paddenstoelen in stukken.
2. Doe 1 el zonnebloemolie in de soepmaker en zet de sauteerfunctie aan. Verhit de olie, bak hierin de spekreepjes lichtbruin, samen met de fijngesnipperde sjalot en knoflook. Voeg de paddenstoelen toe en bak gedurende 3 minuten. Roer regelmatig om.
3. Zet de sauteerfunctie uit. Haal enkele stukjes paddenstoelen uit de soepmaker voor de garnering. Voeg alle overige ingrediënten toe aan de soepmaker en kies het programma "Extra Smooth".
4. Wanneer het programma afgelopen is, voeg je indien gewenst de slagroom, een scheutje sherry en enkele druppels truffelolie toe. Goed roeren.
5. Schenk de soep in een kom of bord en garneer met enkele gebakken paddenstoelstukjes en gehakte peterselie.

Extra
Smooth

HERFSTSOEP VAN POMPOEN MET RODE LINZEN EN KURKUMA

 Voor 4 personen

 Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

- 100 g rode linzen
- 400 g pompoen
- 2 teentjes look
- 1 ui
- 2 cm verse gember
- 1 chilipeper
- 1 tl kurkuma
- 1 l groentebouillon
- scheutje olijfolie
- 200 ml kokosmelk
- zwarte peper
- kruidenzout
- bladpeterselie

BEREIDING


1. Snijd de groenten in hapklare stukken en doe deze in de soepmaker.
2. Voeg de andere ingrediënten toe en selecteer het programma "Extra Smooth".
3. Werk de soep af met een scheutje kokosmelk, peper, zout en grof gesneden bladpeterselie.




Een recept van Liesbeth Leysen, gezondheidsconsulente

Smooth

SOEPJE VAN AARDPEER EN GEBRANDE NOTEN

 Voor 4 personen

 Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- 12 aardperen
- 1 wit van prei
- 1 ui
- 2 liter kippenbouillon
- 80 g cashewnoten

BEREIDING

1. Schil de aardperen en snij ze in stukken, evenals de prei en de ui.
2. Zet de sauteerfunctie van de soepmaker aan, laat een klontje boter smelten en stoof alle groenten.
3. Zet de sauteerfunctie uit, voeg de kippenbouillon toe en selecteer het programma "Smooth".
4. Rooster de noten in een droge pan en hak ze fijn. Strooi ze als garnituur over de soep.





Een recept van Jeroen De Pauw, TV-chef



Chunky

LENTESOEP MET PEULTJES EN CHAMPIGNONS

 Voor 4 personen

 Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- 2 wortelen
- 2 stengels groene selder
- 1 preiwit
- 100 g peultjes
- 100 g champignons
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 1,5 l water
- 3 groentebouillonblokjes
- boter of olie
- citroensap
- peper en zout


BEREIDING

1. Maak alle groenten schoon. Snij de wortelen, prei en selder fijn. Halveer de peultjes in de lengte. Snij de champignons in dunne plakjes en besprenkel ze met een beetje citroensap zodat ze mooi wit blijven.
2. Doe wat boter of olie in de soepmaker en schakel de sauteerfunctie in. Voeg de selder en wortel toe en laat even stoven. Voeg prei, champignons en peultjes toe en laat nog even verder stoven. Roer regelmatig om.
3. Zet de sauteerfunctie uit. Voeg water, bouillonblokjes en kruiden toe en kies het programma "Chunky".

Soy/Nut
Milk

CASHEWMELK

 1 Liter

 Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- 200 g cashewnoten
- 1 l water
- snuifje zout

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten in de soepmaker.
2. Kies voor het programma "Soy/Nut Milk".
3. Als het programma is afgelopen, leg je de zeef over een kom.
4. 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.
5. Laat de melk afkoelen alvorens te drinken.

Tip: de melk kan je in een afgesloten fles ongeveer 3 dagen bewaren in de koelkast.

Jam

FRAMBOZENCONFITUUR

🕒 Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

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


BEREIDING


1. Doe alle ingrediënten in de soepmaker en selecteer het programma "Jam".



Juice

SMEUÏG GROEN

 Voor 4 personen

 Bereidingstijd: 5 min.

INGREDIËNTEN

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


BEREIDING


1. Schil de banaan en mango en snij in stukken.
2. Doe alle ingrediënten in de soepmaker en selecteer het programma "Juice".



Juice

GAZPACHO VAN TOMAAT EN WATERMELOEN

 Voor 2 personen

 Bereidingstijd: 5 min.

INGREDIËNTEN

- 3 dikke rijpe tomaten
- 500 g watermeloen
- 1 rode paprika
- 2 boterhammen zonder korst
- 1 el geconcentreerde tomatenpuree
- 2 el sherryazijn
- 100 ml olijfolie
- een scheut witte wijn
- 400 ml water
- lookkruiden, chilikruiden, peper, zout en basilicum

BEREIDING

1. Maak de tomaten, watermeloen en rode paprika schoon en snijd in stukken.
2. Houd twee schijfjes meloen en wat fijngesneden paprika opzij voor de garnering.
3. Doe alle ingrediënten in de soepmaker, kruid naar wens en kies het programma "Juice".
4. Giet de gazpacho in twee glazen en garneer met een stukje meloen en wat fijngesneden paprika.




RECETTES

	SOUPE CRÉMEUSE DE CHAMPIGNONS AU BACON, XÉRÈS ET HUILE DE TRUFFE 25
	SOUPE D'AUTOMNE AU POTIRON AVEC LENTILLES ROUGES ET CURCUMA 27
	SOUPE DE TOPINAMBOURS AUX NOIX GRILLÉES 29
	SOUPE PRINTANIÈRE AUX POIS MANGE-TOUT ET CHAMPIGNONS 31
	LAIT DE NOIX DE CAJOU 33
	CONFITURE DE FRAMBOISES 35
	VERT ONCTUEUX 37
	GASPACHO DE TOMATE ET PASTÈQUE 39

Extra
Smooth

SOUPE CRÉMEUSE DE CHAMPIGNONS AU BACON, XÉRÈS ET HUILE DE TRUFFE

 Pour 4 personnes

 Temps de préparation : 40 min.

INGRÉDIENTS


- 400 g de mélange de champignons
- 50 g de lardons
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'huile de tournesol
- 1,2 l d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- poivre, sel, thym séché
- 100 ml de crème entière
- xérès
- huile de truffe
- 1 c. à s. de persil plat

PRÉPARATION

1. Nettoyez les champignons. Coupez les plus gros champignons en morceaux.
2. Versez 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol dans le mixeur à soupe et activez la fonction sauteuse. Faites chauffer l'huile, faites dorer légèrement les lardons avec l'échalote et l'ail finement hachés. Ajoutez les champignons et faites revenir pendant 3 minutes. Remuez régulièrement.
3. Désactivez la fonction sauteuse. Retirez quelques morceaux de champignons du mixeur à soupe et réservez comme garniture. Ajoutez tous les autres ingrédients dans le mixeur à soupe et lancez le programme « Extra Smooth ».
4. Une fois le programme terminé, ajoutez, si vous le souhaitez, la crème, un trait de xérès et quelques gouttes d'huile de truffe. Mélangez bien le tout.
5. Versez la soupe dans un bol ou une assiette et garnissez de quelques morceaux de champignons sautés et de persil haché.

Extra
Smooth

SOUPE D'AUTOMNE AU POTIRON AVEC LENTILLES ROUGES ET CURCUMA

 Pour 4 personnes

 Temps de préparation : 35 min.

INGRÉDIENTS

- 100 g de lentilles rouges
- 400 g de potiron
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 cm de gingembre frais
- 1 piment
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 l de bouillon de légumes
- un filet d'huile d'olive
- 200 ml de lait de coco
- poivre noir
- sel aromatisé
- persil plat

PRÉPARATION


1. Coupez les légumes en morceaux et versez-les dans le mixeur à soupe.
2. Ajoutez les autres ingrédients et sélectionnez le programme « Extra Smooth ».
3. Assaisonnez la soupe d'un filet de lait de coco, de sel, de poivre et de persil plat grossièrement haché.




Une recette de Liesbeth Leysen, consultant en santé

Smooth

SOUPE DE TOPINAMBOURS AUX NOIX GRILLÉES

 Pour 4 personnes

 Temps de préparation : 30 min.

INGRÉDIENTS

- 12 topinambours
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 2 litres de bouillon de poule
- 80 g de noix de cajou

PRÉPARATION


1. Épluchez et émincez les topinambours, ainsi que le poireau et l'oignon.
2. Activez la fonction sauteuse du mixeur à soupe, faites fondre une noix de beurre, puis faites revenir tous les légumes.
3. Désactivez la fonction sauteuse, ajoutez le bouillon de poule, puis sélectionnez le programme « Smooth ».
4. Grillez les noix dans une poêle sans matière grasse et hachez-les finement. Saupoudrez-les sur la soupe en guise de garniture.




Une recette de Jeroen De Pauw, chef de télévision

Chunky

SOUPE PRINTANIÈRE AUX POIS MANGE-TOUT ET CHAMPIGNONS

 Pour 4 personnes

 Temps de préparation : 30 min.

INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 2 branches de céleri vert
- 1 blanc de poireau
- 100 g de pois mange-tout
- 100 g de champignons de Paris
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1,5 l d'eau
- 3 cubes de bouillon de légumes
- beurre ou huile
- jus de citron
- sel et poivre


PRÉPARATION

1. Nettoyez tous les légumes. Coupez finement les carottes, le poireau et le céleri. Coupez les pois mange-tout en deux dans le sens de la longueur. Émincez les champignons et arrosez-les d'un peu de jus de citron pour qu'ils restent bien blancs.
2. Mettez un peu de beurre ou d'huile dans le mixeur à soupe et activez la fonction sauteuse. Ajoutez le céleri et les carottes et laissez mijoter un moment. Ajoutez le poireau, les champignons et les pois mange-tout et laissez mijoter encore un peu. Remuez régulièrement.
3. Désactivez la fonction sauteuse. Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon et les épices, et lancez le programme « Chunky ».

Soy/Nut
Milk

LAIT DE NOIX DE CAJOU

 1 Litre

 Temps de préparation : 30 min.

INGRÉDIENTS

- 200 g noix de cajou
- 1 l de l'eau
- une pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe.
2. Optez pour le programme « Soy/Nut Milk ».
3. Une fois que le programme est terminé, placez le tamis sur un bol.
4. 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.
5. Laissez refroidir le lait avant de le boire.

Suggestion: Vous pouvez conserver le lait environ 3 jours au réfrigérateur dans une bouteille fermée.

Jam

CONFITURE DE FRAMBOISES

🕒 Temps de préparation : 30 min.

INGRÉDIENTS

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


PRÉPARATION


1. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe et sélectionnez le programme « Jam ».



Juice

VERT ONCTUEUX

 Pour 4 personnes

 Temps de préparation : 5 min.

INGRÉDIENTS


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


PRÉPARATION

1. Épluchez la banane et la mangue et coupez-les en morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe et sélectionnez le programme « Juice ».

Juice

GASPACHO DE TOMATE ET PASTÈQUE

 Pour 2 personnes

 Temps de préparation : 5 min.

INGRÉDIENTS

- 3 grosses tomates mûres
- 500 g de pastèque
- 1 poivron rouge
- 2 tartines sans croûte
- 1 c. à s. de purée de tomate concentrée
- 2 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 100 ml d'huile d'olive
- un filet de vin blanc
- 400 ml d'eau
- de l'ail et des fines herbes, de la poudre de Chili, du poivre, du sel et du basilique

PRÉPARATION

1. Nettoyez les tomates, la pastèque et le poivron rouge, puis coupez-les en morceaux.
2. Réservez deux tranches de pastèque et un peu de poivron finement haché pour la garniture.
3. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à soupe, assaisonnez à votre guise et sélectionnez le programme « Juice ».
4. Versez le gaspacho dans deux verres, puis décorez-les avec une tranche de pastèque et un peu de poivron finement haché.





REZEPTE

-  SAHNIGE PILZSUPPE MIT SPECK, SHERRY UND TRÜFFELÖL.... 43
-  HERBSTSUPPE VOM KÜRBIS MIT ROTEN LINSEN UND KURKUMA..... 45
-  SUPPE AUS TOPINAMBUR UND GERÖSTETEN NÜSSEN..... 47
-  FRÜHLINGSSUPPE MIT ZUCKERSCHOTEN UND CHAMPIGNONS..... 49
-  CASHEWMILCH..... 51
-  HIMBEERKONFITÜRE..... 53
-  CREMIG GRÜN 55
-  GAZPACHO AUS TOMATE UND WASSERMELONE..... 57

Extra
Smooth

SAHNIGE PILZSUPPE MIT SPECK, SHERRY UND TRÜFFELÖL

 Für 4 Personen

 Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN


- 400 g Pilzmischung
- 50 g Speckstreifen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1,2 L Wasser
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz, getrockneter Thymian
- 100 ml Sahne mit vollem Fettgehalt
- Sherry
- Trüffelöl
- 1 EL glatte Petersilie


ZUBEREITUNG

1. Die Pilze säubern. Große Pilze in Stückchen schneiden.
2. 1 EL Sonnenblumenöl in den Suppenkocher geben und die Sautierfunktion einschalten. Das Öl erhitzen, die Speckstreifen darin leicht braun braten, ebenso die feingehackte Schalotte und den Knoblauch. Die Pilze hinzufügen und 3 Minuten braten. Regelmäßig umrühren.
3. Die Sautierfunktion ausschalten. Ein paar Pilzstücke zum Garnieren aus dem Suppenkocher nehmen. Alle übrigen Zutaten in den Suppenkocher geben und das Programm „Extra Smooth“ auswählen.
4. Am Ende des Programms nach Geschmack die Schlagsahne, einen Schuss Sherry und einige Tropfen Trüffelöl hinzufügen. Gut umrühren.
5. Die Suppe in eine Schüssel oder einen Teller schenken und mit einigen gebratenen Pilzstücken und gehackter Petersilie garnieren.

Extra
Smooth

HERBSTSUPPE VOM KÜRBIS MIT ROTEN LINSEN UND KURKUMA

 Für 4 Personen

 Zubereitungszeit: 35 Min.

ZUTATEN

- 100 g rote Linsen
- 400 g Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 cm frischer Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 TL Kurkuma
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 Schuss Olivenöl
- 200 ml Kokosnussmilch
- schwarzer Pfeffer
- Kräutersalz
- Blattpetersilie

ZUBEREITUNG


1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in den Suppen-Kocher geben.
2. Die übrigen Zutaten hinzugeben und das Programm „Extra smooth“ auswählen.
3. Die Suppe mit einem Schuss Kokosnussmilch, Salz und Pfeffer und grob gehackter Blattpetersilie garnieren.




Ein Rezept von Liesbeth Leysen, Gesundheitsberaterin

Smooth

SUPPE AUS TOPINAMBUR UND GERÖSTETEN NÜSSEN

 Für 4 Personen

 Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

- 12 Topinambur
- 1 Stück Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 L Hühnerbrühe
- 80 g Cashewnüsse

ZUBEREITUNG


1. Topinambur, Lauch und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Die Sautierfunktion des Suppenkochers einschalten, ein Stück Butter schmelzen lassen und sämtliches Gemüse schmoren.
3. Die Sautierfunktion ausschalten, die Hühnerbrühe hinzugeben und das Programm „Smooth“ auswählen.
4. Die Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten und feinhacken. Als Garnitur über die Suppe streuen.




Ein Rezept von Jeroen De Pauw, Fernsehkoch

Chunky

FRÜHLINGSSUPPE MIT ZUCKERSCHOTEN UND CHAMPIGNONS

 Für 4 Personen

 Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Lauchstange
- 100 g Zuckerschoten
- 100 g Champignons
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1,5 L Wasser
- 3 Würfel Gemüsebrühe
- Butter oder Öl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG


1. Sämtliches Gemüse putzen. Karotten, Lauch und Sellerie feinhacken. Die Schoten der Länge nach halbieren. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie schön weiß bleiben.
2. Etwas Butter oder Öl in den Suppenkocher geben und die Sautierfunktion einschalten. Sellerie und Karotte hinzufügen und eine Weile köcheln lassen. Lauch, Champignons und Zuckerschoten hinzufügen und noch eine Weile köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.
3. Die Sautierfunktion ausschalten. Wasser, Brühwürfel und Gewürze hinzugeben und das Programm „Chunky“ auswählen.



Soy/Nut
Milk

CASHEWMILCH

 1 Liter

 Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

- 200 g Cashewkerne
- 1 L Wasser
- Prise Salz


ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in den Suppenzubereiter.
2. Wählen Sie das Programm „Soy/Nut Milk“ aus.
3. Legen Sie nach Ablauf des Programms das Sieb auf eine Schüssel.
4. 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.
5. Lassen Sie die Milch vor dem Trinken abkühlen.

Tipp: Sie können die Milch in einer verschlossenen Flasche circa 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Jam

HIMBEERKONFITÜRE

 Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

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


ZUBEREITUNG


1. Geben Sie alle Zutaten in den Suppen-Kocher und wählen Sie das Programm „Jam“.



Juice

CREMIG GRÜN

 Für 4 Personen

 Zubereitungszeit: 5 Min.

ZUTATEN


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


ZUBEREITUNG

1. Banane und Mango schälen und in Stücke schneiden.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Suppen-Kocher und wählen Sie das Programm „Juice“.

Juice

GAZPACHO AUS TOMATE UND WASSERMELONE

 Für 2 Personen

 Zubereitungszeit: 5 Min.

ZUTATEN

- 3 dicke, reife Tomaten
- 500 g Wassermelone
- 1 rote Paprika
- 2 Scheiben Brot ohne Rinde
- 1 EL Tomatenpüree, konzentriert
- 2 EL Sherryessig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Schuß Weißwein
- 400 ml Wasser
- mit Knoblauchsatz, Chilisatz, Pfeffer, Salz und Basilikum abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Tomate, Wassermelone und rote Paprika putzen und in Stücke schneiden.
2. Zwei Scheiben Melone und etwas feingeschnittene Paprika für die Garnierung zur Seite legen.
3. Alle Zutaten in den Suppenkocher geben, nach Geschmack würzen und das Programm „Juice“ auswählen.
4. Den Gazpacho in zwei Gläser schenken und mit einem Stück Melone und etwas feingeschnittener Paprika garnieren.



RECIPES



CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH BACON, SHERRY, AND TRUFFLE OIL..... 61



AUTUMN SOUP OF PUMPKIN WITH RED LENTILS AND TURMERIC..... 63



SOUP OF JERUSALEM ARTICHOKE AND ROASTED NUTS..... 65



SPRING SOUP WITH SNAP PEAS AND MUSHROOMS 67



CASHEW MILK..... 69



RASPBERRY JAM 71




CREAMY GREEN 73




TOMATO AND WATERMELON GAZPACHO..... 75

Extra
Smooth

CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH BACON, SHERRY, AND TRUFFLE OIL

 Serves 4

 Preparation time: 40 min.

INGREDIENTS


- 400 g mushroom mix
- 50 g lardons
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1 tbsp sunflower oil
- 1.2 litre water
- 2 vegetable stock cubes
- pepper, salt, dried thyme
- 100 ml full cream
- sherry
- truffle oil
- 1 tbsp flat-leaf parsley


PREPARATION

1. Clean the mushrooms. Cut the large mushrooms into pieces.
2. Put 1 tbsp sunflower oil in the soup maker and turn on the sauté feature. Heat the oil, fry the lardons until slightly brown, together with the finely diced shallot and garlic. Add the mushrooms and fry for three minutes. Stir regularly.
3. Turn off the sauté feature. Remove a few mushroom pieces from the soup maker to use as garnish. Add all remaining ingredients to the soup maker and select the 'Extra Smooth' programme.
4. When the programme is complete, add the cooking cream, a dash of sherry, and a few drops of truffle oil, if desired. Stir well.
5. Pour the soup into a bowl or deep plate and garnish with some sautéed mushroom pieces and chopped parsley.

Extra
Smooth

AUTUMN SOUP OF PUMPKIN WITH RED LENTILS AND TURMERIC

 Serves 4

 Preparation time: 35 min.

INGREDIENTS

- 100 g red lentils
- 400 g pumpkin
- 2 garlic cloves
- 1 onion
- 2 cm fresh ginger
- 1 chili
- 1 tsp turmeric
- 1 l vegetable stock
- dash of olive oil
- 200 ml coconut milk
- black pepper
- herbal salt
- flat-leaf parsley

PREPARATION


1. Cut the vegetables into bite-sized pieces and put them in the soup maker.
2. Add the other ingredients and select the programme 'Extra smooth'.
3. Finish the soup with a dash of coconut milk, pepper, salt and coarsely chopped leaf parsley.




A recipe by Liesbeth Leysen, health consultant

Smooth

SOUP OF JERUSALEM ARTICHOKE AND ROASTED NUTS

 Serves 4

 Preparation time: 30 min.

INGREDIENTS

- 12 Jerusalem artichokes
- 1 white of leek
- 1 onion
- 2 liters of chicken stock
- 80 g cashew nuts

PREPARATION

1. Peel and slice the Jerusalem artichokes; chop the leeks and onion.
2. Turn on the soup maker's sauté function, melt a knob of butter and stew all the vegetables.
3. Turn off the sauté function, add the chicken stock and select the 'Smooth' programme.
4. Toast the nuts in a dry pan then chop them fine. Sprinkle some nuts over the soup as a garnish.




A recipe by Jeroen De Pauw, TV chef



Chunky

SPRING SOUP WITH SNAP PEAS AND MUSHROOMS

 Serves 4

 Preparation time: 30 min.

INGREDIENTS

- 2 carrots
- 2 green celery stalks
- 1 leek
- 100 g snap peas
- 100 g mushrooms
- 1 sprig of thyme
- 1 bay leaf
- 1.5 litre water
- 3 vegetable stock cubes
- butter or oil
- lemon juice
- salt and pepper

PREPARATION


1. Clean all vegetables. Dice the carrots, leek, and celery. Split the snap peas. Thinly slice the mushrooms and drizzle with a little lemon juice to keep them nice and white.
2. Put some butter or oil in the soup maker and switch on the sauté feature. Add the celery and carrots and simmer for a while. Add leeks, mushrooms, and snap peas and simmer for a while longer. Stir regularly.
3. Turn off the sauté feature. Add water, stock cubes, and spices and select the 'Chunky' programme.



Soy/Nut
Milk

CASHEW MILK

 1 Litre

 Preparation time: 30 min.

INGREDIENTS

- 200 g cashew nuts
- 1 l water
- pinch of salt


PREPARATION

1. Put all the ingredients in the soup maker.
2. Select the 'soy/nut milk' programme.
3. When the programme is finished, place the sieve over a bowl.
4. Pour the content of the soup maker into the sieve. In order to remove as much milk as possible from the mixture, it is best to press it through the sieve with a ladle.
5. Let the milk cool down before drinking.

Tip: You can keep the milk in a sealed bottle in the fridge for about 3 days.

Jam

RASPBERRY JAM

 Preparation time: 30 min.

INGREDIENTS

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


PREPARATION


1. Put all ingredients in the blender and choose the 'Jam' programme.



Juice

CREAMY GREEN

 Serves 4

 Preparation time: 5 min.

INGREDIENTS

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


PREPARATION

1. Peel the banana and mango and cut into pieces.
2. Put all ingredients in the soup maker and choose the 'Juice' programme.



Juice

TOMATO AND WATERMELON GAZPACHO

 Serves 2

 Preparation time: 5 min.

INGREDIENTS

- 3 fat fresh tomatoes
- 500 g watermelon
- 1 red pepper
- 2 slices of bread, without the crust
- 1 tbsp. of concentrated tomato puree
- 2 tbsp of sherry vinegar
- 100 ml olive oil
- a splash of white wine
- 400 ml water
- season to taste with mixed herbs, chilli, pepper, salt and basil

PREPARATION

1. Clean the tomatoes, watermelon and red bell pepper then cut them into pieces.
2. Reserve two slices of watermelon and some finely chopped bell pepper as a garnish.
3. Place all ingredients in the soup maker, season as desired and select the "Juice" programme.
4. Pour the gazpacho into two glasses and garnish with a slice of watermelon and some finely chopped bell pepper.



RECEPTY

-  KRÉMOVÁ HOUBOVÁ POLÉVKA SE SLANINOU, SHERRY A LANÝŽOVÝM OLEJEM 79
-  PODZIMNÍ DÝŇOVÁ POLÉVKA S ČERVENOU ČOČKOU A KURKUMOU 81
-  POLÉVKA Z TOPINAMBURU S RESTOVANÝMI OŘÍŠKY 83
-  JARNÍ POLÉVKA S HRÁŠKOVÝMI LUSKY A HOUBAMI 85
-  KEŠU MLÉKO 87
-  MALINOVÝ DŽEM 89
-  KRÉMOVÝ ZELENÝ 91
-  GAZPACHO Z RAJČAT A VODNÍHO MELOUNU 93

Extra
Smooth

KRÉMOVÁ HOUBOVÁ POLÉVKA SE SLANINOU, SHERRY A LANÝŽOVÝM OLEJEM

 4 Porce

 Doba přípravy : 40 minut

INGREDIENCE

- 400 g houbové směsi
- 50 g uzeného špeku
- 1 šalotka
- 1 stroužek česneku
- 1 polévková lžíce slunečnicového oleje
- 1,2 litru vody
- 2 kostky zeleninového vývaru
- pepř, sůl, sušený tymián
- 100 ml smetany ke šlehání
- sherry
- lanýžový olej
- 1 polévková lžíce petrželky

PŘÍPRAVA

1. Očistíme houby a pokrájíme je na větší kousky.
2. Do polévkovaru dáme 1 polévkovou lžíci slunečnicového oleje a zapneme funkci restování. Přidáme na jemno nakrájený špek a restujeme lehce do hněda, spolu s najemno nakrájenou šalotkou a česnekem. Přidáme houby a opékáme tři minuty. Pravidelně mícháme.
3. Vypneme funkci restování. Odstraníme několik kousků hub z polévkovaru a po dokončení polévky je použijeme na ozdobu. Přidáme všechny zbývající ingredience do polévkovaru a vybereme program „Extra Smooth“.
4. Po dokončení programu přidáme smetanu, trochu sherry a pár kapek lanýžového oleje. Dobře promícháme.
5. Nalijeme polévku do misky nebo hlubokého talíře a ozdobíme trochou restovaných hub a nasekanou petrželkou.

Extra
Smooth

PODZIMNÍ DÝŇOVÁ POLÉVKA S ČERVENOU ČOČKOU A KURKUMOU

 4 Porce

 Doba přípravy : 35 minut

INGREDIENCE

- 100 g červené čočky
- 400 g dýně
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 cm čerstvého zázvoru
- 1 chilli
- 1 lžička kurkumy
- 1 l zeleninového vývaru
- olivový olej
- 200 ml kokosového mléka
- pepř
- bylinková sůl
- petrželka

PŘÍPRAVA

1. Zeleninu nakrájíme na kousky velikosti sousta a vložíme ji do polévkovaru.
2. Přidáme ostatní ingredience a vybereme program „Extra Smooth“.
3. Polévku servírujeme s troškou kokosového mléka, ozdobíme pepřem, solí a nahrubo nakrájenou petrželkou.



Recept od Liesbeth Leysen, zdravotní poradkyně

Smooth

POLÉVKA Z TOPINAMBURU S RESTOVANÝMI OŘÍŠKY

 4 Porce

 Doba přípravy : 30 minut

INGREDIENCE

- 12 topinamburů
- 1 bílý pórek
- 1 cibule
- 2 l kuřecího vývaru
- 80 g kešu oříšků

PŘÍPRAVA


1. Oloupeme a nakrájíme topinambury, nakrájíme pórek a cibuli.
2. Zapneme funkci restování, rozpustíme kousek másla a všechnu zeleninu orestujeme.
3. Vypneme funkci restování, přidáme kuřecí vývar a zvolíme „Smooth“ program.
4. Oříšky opražíme na suché pánvi a poté je nasekáme a ozdobíme jimi polévku.



Recept od Jeroen De Pauw, televizního šéfkuchaře

Chunky

JARNÍ POLÉVKA S HRÁŠKOVÝMI LUSKY A HOUBAMI

 4 Porce

 Doba přípravy : 30 minut

INGREDIENCE

- 2 mrkve
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 1 pórek
- 100 g hráškových lusků
- 100 g hub
- 1 snítek tymiánu
- 1 bobkový list
- 1,5 l vody
- 3 kostky zeleninového vývaru
- máslo nebo olej
- šťáva z citrónu
- sůl a pepř

PŘÍPRAVA

1. Očistíme veškerou zeleninu. Nakrájíme mrkev, pórek, a celer, hráškové lusky. Houby krájíme na tenké plátky a trochu je pokapeme citronovou šťávou, aby zůstaly pěkně bílé.
2. Do polévkovaru dáme trochu másla nebo oleje a zapneme funkci restování. Přidáme celer a mrkev a chvíli podusíme. Přidáme pórek, houby a hrášek a ještě chvíli restujeme. Pravidelně mícháme.
3. Vypneme funkci restování. Přidáme vodu, kostky vývaru a koření a vybereme „Chunky“ program.

Soy/Nut
Milk

KEŠU MLÉKO

 1 Litr

 Doba přípravy : 30 minut

INGREDIENCE

- 200 g kešu oříšků
- 1 l vody
- špetka soli

PŘÍPRAVA

1. Všechny ingredience dáme do polévkovaru.
2. Zvolíme program „Soy/nut milk“.
3. Po dokončení program v polévkovaru si připravíme sítko, které dáme do misky.
4. Nalijeme obsah polévkovaru do sítka. Aby se vymáčkalo co nejvíce mléka, nejlépe naběračkou v sítku mačkáme.
5. Před pitím necháme mléko vychladit.

Tip: Mléko můžeme uchovávat v uzavřené lahvičce v lednici asi 3 dny.

Jam

MALINOVÝ DŽEM

 Doba přípravy : 30 minut

INGREDIENCE

- 700 g malin
- 2 polévkové lžíce chia semínek
- 3-4 polévkové lžíce medu
- 100 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Vložíme všechny ingredience do polévkovaru a vybereme program „Jam“.



Juice

KRÉMOVÝ ZELENÝ

 4 Porce

 Doba přípravy : 5 minut

INGREDIENCE


- 3 hrsti špenátu
- 1 banán
- 2 manga
- 200 ml kokosového mléka
- 600 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Banán a mango oloupeme a nakrájíme kousky.
2. Všechny ingredience dáme do polévkovaru a zvolíme program „Juice“.

Juice

GAZPACHO Z RAJČAT A VODNÍHO MELOUNU

 2 Porce

 Doba přípravy : 5 minut

INGREDIENCE

- 3 velká masitá rajčata
- 500 g vodního melounu
- 1 červená paprika
- 2 plátky chleba bez kůrky
- 2 polévkové lžíce koncentrovaného rajčatového pyré
- 2 polévkové lžíce sherry octa
- 100 ml olivového oleje
- bílé víno
- 400 ml vody
- chilli, pepř, sůl, sezónní bylinky

PŘÍPRAVA

1. Rajčata, meloun a papriku očistíme a poté je nakrájíme na kousky.
2. Dva plátky melounu si dáme stranou a stejně tak trochu jemně nasekané papriky jako ozdobu.
3. Vložíme všechny ingredience do polévkovaru, okořeníme podle potřeby a vybereme „Juice“ program.
4. Nalijeme gazpacho do dvou sklenic a ozdobíme plátkem melounu a trochu jemně nasekané papriky.



RECEPTY

-  KRÉMOVÁ HUBOVÁ POLIEVKA SO SLANINOU, SHERRY A LANÝŽOVÝM OLEJOM 97
-  JESENNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA S ČERVENOU ŠOŠOVKOU A KURKUMOU 99
-  POLIEVKA Z TOPINAMBURU S RESTOVANÝMI ORIEŠKAMI.... 101
-  JARNÁ POLIEVKA S HRÁŠKOVÝMI LUSKAMI A HUBAMI..... 103
-  KEŠU MLIEKO 105
-  MALINOVÝ DŽEM 107
-  KRÉMOVÝ ZELENÝ..... 109
-  GAZPACHO Z PARADAJOK A VODNÉHO MELÓNU 111

Extra
Smooth

KRÉMOVÁ HUBOVÁ POLIEVKA SO SLANINOU, SHERRY A LANÝŽOVÝM OLEJOM

 4 Porcie

 Doba prípravy: 40 minút

INGREDIENCIA

- 400 g hubovej zmesi
- 50 g údeného slaniny
- 1 šalotka
- 1 strúčik cesnaku
- polievková lyžica snečnicového oleja
- 1,2 litra vody
- 2 kocky zeleninového vývaru
- korenie, soľ, sušený tymián
- 100 ml smotany na šľahanie
- sherry
- hľuzovkový olej
- 1 polievková lyžica petržlenu

PRÍPRAVA

1. Očistíme huby a pokrájame ich na väčšie kúsky.
2. Do polievkovara dáme 1 polievkovú lyžicu snečnicového oleja a zapneme funkciu restovania. Pridáme na jemno nakrájanú slaninu a restujeme zľahka do hneda, spolu s najemno nakrájanou šalotkou a cesnakom. Pridáme huby a opekáme tri minúty. Pravidelne miešame.
3. Vypneme funkciu restovania. Odstránime niekoľko kúskov húb z polievkovaru a po dokončení polievky ich použijeme na ozdobu. Pridáme všetky zostávajúce ingrediencie do polievkovaru a vyberieme program „Extra Smooth“.
4. Po dokončení programu pridáme smetanu, trochu sherry a pár kvapiek hľuzového oleja. Dobre premiešame.
5. Nalejeme polievku do misky alebo hlbokého taniera a ozdobíme trochu restovaných húb a nasekanou petržlenovou vňaťou.

Extra
Smooth

JESENNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA S ČERVENOU ŠOŠOVKOU A KURKUMOU

 4 Porcie

 Doba prípravy: 35 minút

INGREDIENCIA

- 100 g červene šošovky
- 400 g tekvica
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 cibuľa
- 2 cm čerstvého zázvoru
- 1 chilli
- 1 lyžička kurkumy
- 1 l zeleninového vývaru
- olivový olej
- 200 ml kokosového mlieka
- korenie
- bylinková soľ
- petržlenová vňať

PRÍPRAVA

1. Zeleninu nakrájame na kúsky veľkosti sústa a vložíme ju do polievkovaru.
2. Pridáme ostatné ingrediencie a vyberieme program „Extra Smooth“.
3. Polievku servírujeme s troškou kokosového mlieka, ozdobíme čiernym korením, soľou a nahrubo nakrájanou petržlenovou vňaťou.




Recept od Liesbeth Leysen, zdravotnej poradkyne

Smooth

POLIEVKA Z TOPINAMBURU S RESTOVANÝMI ORIEŠKAMI

 4 Porcie

 Doba prípravy: 30 minút

INGREDIENCIA

- 12 topinamburov
- 1 biely pór
- 1 cibuľa
- 2 l kuracieho vývaru
- 80 g kešu orieškov

PRÍPRAVA

1. Olúpeme a nakrájame topinambury, nakrájame pór a cibuľu.
2. Zapneme funkciu restovania, rozpustíme kúsok masla a všetku zeleninu orestujeme.
3. Vypneme funkciu restovania, pridáme kurací vývar a zvolíme „Smooth“ program.
4. Oriešky opražíme na suchej panvici a potom ich nasekáme a ozdobíme nimi polievku.




Recept od Jeroen De Pauw, televízneho šéfkuchára

Chunky

JARNÁ POLIEVKA S HRÁŠKOVÝMI LUSKAMI A HUBAMI

 4 Porcie

 Doba prípravy: 30 minút

INGREDIENCIA

- 2 mrkvy
- 2 stonky stopkového zeleru
- 1 pór
- 100 g hráškových strukov
- 100 g húb
- 1 vetvička tymiánu
- 1 bobkový list
- 1,5 l vody
- 3 kocky zeleninového vývaru
- maslo alebo olej
- šťava z citróna
- soľ a korenie


PRÍPRAVA

1. Očistíme všetku zeleninu. Nakrájame mrkva, pór, a zeler, hráškové struky. Huby krájame na tenké plátky a trochu ich pokvapkáme citrónovou šťavou, aby zostali pekne biele.
2. Do polievkovara dáme trochu masla alebo oleja a zapneme funkciu restovania. Pridáme celer a mrkvu a chvíľu podusíme. Pridáme pór, huby a hrášok a ešte chvíľu restujeme. Pravidelne miešame.
3. Vypneme funkciu restovania. Pridáme vodu, kocky vývaru a korenia a vyberieme „Chunky“ program.

Soy/Nut
Milk

KEŠU MLIEKO

 1 Liter

 Doba prípravy: 30 minút

INGREDIENCIA

- 200 g kešu orieškov
- 1 l vody
- štipka soli


PRÍPRAVA

1. Všetky ingrediencie dáme do polievkovaru.
2. Zvolíme program „Soy/Nut Milk“.
3. Po dokončení program v polievkovari si pripravíme sitko, ktoré dáme do misky.
4. Nalejeme obsah polievkovara do sitka. Aby sa vytlačilo čo najviac mlieka, najlepšie naberačkou v sitku stláčame.
5. Pred pitím necháme mlieko vychladiť.

Tip: Mlieko môžeme uchovávať v uzavretej fľaštičke v chladničke asi 3 dni.

Jam

MALINOVÝ DŽEM

 Doba prípravy: 30 minút

INGREDIENCE

- 700 g malin
- 2 polievkové lyžice chia semienok
- 3-4 polievkové lyžice medu
- 100 ml vody


PRÍPRAVA

1. Vložíme všetky ingrediencie do polievkovaru a vyberieme program „Jam“.



Juice

KRÉMOVÝ ZELENÝ

 4 Porcie

 Doba prípravy: 5 minút

INGREDIENCIE


- 3 hrsti špenátu
- 1 banán
- 2 manga
- 200 ml kokosového mlieka
- 600 ml vody


PRÍPRAVA

1. Banán a mango ošúpeme a nakrájame kúsky.
2. Všetky ingrediencie dáme do polievkovaru a zvolíme program „Juice“.

Juice

GAZPACHO Z PARADAJOK A VODNÉHO MELÓNU

 2 Porcie

 Doba prípravy: 5 minút

INGREDIENCE

- 3 veľké mäsité paradajky
- 500 g vodného melónu
- 1 červená paprika
- 2 plátky chleba bez kôrky
- 2 polievkové lyžice koncentrovaného paradajkového pyré
- 2 polievkové lyžice sherry octu
- 100 ml olivového oleja
- biele víno
- 400 ml vody
- chilli, korenie, soľ, sezónne bylinky

PRÍPRAVA

1. Paradajky, melón a papriku očistíme a potom ich nakrájame na kúsky.
2. Dva plátky melónu si dáme bokom a rovnako tak trochu jemne nasekanej papriky ako ozdobu.
3. Vložíme všetky ingrediencie do polievkovaru, okoreníme podľa potreby a vyberieme „Juice“ program.
4. Nalejeme gazpacho do dvoch pohárov a ozdobíme plátkom melónu a trochu jemne nasekanej papriky.



DOMO
A party at home!

www.domo-elektro.be