



Soup maker

40 recettes
40 recepten
40 tarifler

PHILIPS



Soupe moulinée

Gepureerde soep
Püre çorba



Soupe consistante

Boerensoep
Taneli Çorba



Soupes froide

Koude soep
Soğuk çorbalar



Céréales et lentilles

Granen en linzen
Tahıl ve mercimek



Compote

Compote
Komposto



Smoothie et yaourt glacé

Smoothies en frozen yoghurt
Smoothie ve donmuş yoğurt

(FR)

- 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 Soupe de lentilles à l'indienne
- 29 Soupe de pois chiches et patates douces
- 31 Soupe de carottes et mangue
- 33 Soupe de chou-fleur et jambon croustillant
- 35 Bisque de crevettes
- 37 Crème de champignons

(NL)

- 7 Klassieke tomatensoep met knoflookbrood
- 9 Preisoep
- 11 Pittige wortelsoep
- 13 Doperwtjessoepp met geitenkaascrostinl
- 15 Indiase tomaten-kokossoep
- 17 Broccoli-stiltonsoep
- 19 Fluwelen pompoensoep met komijn
- 21 Verse bietensoep
- 23 Romige courgettesoep
- 25 Maïssoep met bacon
- 27 Indiase linzensoep
- 29 Kikkererwtensoepp met zoete aardappel
- 31 Wortel-mangosoep
- 33 Bloemkoolsoep met krokante ham
- 35 Garnalenbisque
- 37 Champignon-crèmesoepp

(TR)

- 7 Klasi k domates çorbası sarımsaklı ekmekli
- 9 Pırasa çorbası
- 11 Körili havuç çorbası
- 13 Bezelye çorbası keçi peynirli kanepeli
- 15 Hint usulü hindistan cevizli domates çorbası
- 17 Küflü ingiliz peynirli (Stilton) brokoli çorbası
- 19 Kimyonlu balkabağı çorbası
- 21 Taze pancar çorbası
- 23 Kremalı kabak çorbası
- 25 Dana jambonlu mısır çorbası
- 27 Hint usulü mercimek çorbası
- 29 Tatlı patatesli nohut çorbası
- 31 Havuç ve mango çorbası
- 33 Jambon taneli karnabahar çorbası
- 35 Kremalı karides çorbası
- 37 Kremalı mantar çorbası

- 39 Soupe au poulet facilei
- 41 Minestrone d'été au riz
- 43 Soupe de tortellinis aux légumes
- 45 Soupe mulligatawny
- 47 Soupe de lentilles aux nouilles eriste
- 49 Tom kha thai
- 51 Soupe de boulettes et chou

- 39 Kippensoep in een handomdraai
- 41 Zomerminestrone met rijst
- 43 Groentesoepp met tortellini
- 45 Mulligatawny
- 47 Linzensoep met eriste noedels
- 49 Thaise tom kha
- 51 Koolsoep met balletjes

- 39 Kolay tavuk çorbası
- 41 Pirinçli sebze çorbası
- 43 Sebzeli tortellini çorbası
- 45 Mulligatawny çorbası
- 47 Erişteli mercimek çorbası
- 49 Thai tom kha
- 51 Lahana ve köfte çorbası

- 53 Gaspacho
- 55 Soupe froide de concombre et d'avocat
- 57 Soupe de cerises froide
- 59 Soupe de melon à la menthe

- 53 Gazpacho
- 55 Koude komkommersoepp met avocado
- 57 Koude kersensoepp
- 59 Meloensoep met munt

- 53 Gaspacho
- 55 Soğuk salatalık ve avokado çorbası
- 57 Soğuk kiraz çorbası
- 59 Naneli kavun çorbası

(FR)

- 61 Taboulé de quinoa
- 63 Salade de lentilles
- 65 Accompagnement de sarrasin grillé

(NL)

- 61 Tabouleh van quinoa
- 63 Lizensalade
- 65 Bijgerecht met geroosterde boekweit

(TR)

- 61 Kinoa tabulesi
- 63 Mercimek salatası
- 65 Kızarmış karabuğday mezesi

- 67 Compote de pommes épicée
- 69 Compote de fraises et rhubarbe
- 71 Compote de bananes
- 73 Compote de pêches à l'eau de rose

- 67 Kruidige appelcompote
- 69 Compote van rabarber en aardbeien
- 71 Bananencompote
- 73 Perzikcompote met rozenwater

- 67 Baharatlı elma kompostosu
- 69 Van muzu ve çilek kompostosu
- 71 Muz kompostosu
- 73 Gülsulu şeftali kompostosu

- 75 Smoothie à la banane
- 77 Smoothie au babeurre et framboises
- 79 Smoothie salade verte
- 81 Milk shake chocolat-café
- 83 Yaourt instantané glacé aux fraises
- 85 Yaourt glacé instantané : mangue

- 75 Bananensmoothie
- 77 Karnemelksmoothie met frambozen
- 79 Groene saladesmoothie
- 81 Koffie-chocoladeshake
- 83 Bevroren aardbeienyoghurt
- 85 Frozen yoghurt: mango

- 75 Muzlu smoothie
- 77 Frambuazlı ayrınlı smoothie
- 79 Yeşil salatalı smoothie
- 81 Kahve ve çikolata kokteyli
- 83 Dondurulmuş çilekli yoğurt
- 85 Hazır dondurulmuş yoğurt: mango



Vos soupes, compotes et smoothies préférés en toute simplicité

Sain. Délicieux. Fait maison.

Uw favoriete soepen, compotes en smoothies in een handomdraai

Gezond. Verrukkelijk. Zelf gemaakt.

En sevdiğiniz çorba, komposto ve smoothie'leri hazırlamak artık çok kolay

Sağlıklı. Lezzetli. Ev Yapımı.

(FR)

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

Le Soup maker 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 moulinée – 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 Soup maker. Cette étape n'est pas nécessaire pour les préparations froides.
- Mélangez les ingrédients dans le Soup maker 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 Soup maker maakt u in een handomdraai uw favoriete soepen, compotes en smoothies

De Philips Soup maker 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

☹	Gepureerde soep – 23 minuten
☹☹	Boersensoep – 20 minuten
☹☹☹	Compote – 15 minuten
☹☹☹☹	Smoothie – 3 minuten (zonder verwarmen)
☹☹☹☹☹	Een functie voor handmatig pureren

Gebruik de handmatig pureren 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 Soup maker doet. Dit is bij koude gerechten niet nodig.
- Roer de ingrediënten in de Soup maker 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).

(TR)

Philips Soup maker yardımıyla en sevdiğiniz çorbaları, kompostoları ve smoothie'leri yapabilirsiniz

Sıcaklık ve sürenin mükemmel sonuç verecek şekilde ayarlandığı 4 otomatik program ve manuel parçalayarak karıştırma fonksiyonu

☹	Püre çorba – 23 dakika
☹☹	Taneli Çorba – 20 dakika
☹☹☹	Komposto – 15 dakika
☹☹☹☹	Smoothie – 3 dakika (ısıtma olmadan)
☹☹☹☹☹	Manuel karıştırma fonksiyonu

Isıtmadan parçalama için manuel parçalayarak karıştırma fonksiyonunu kullanınız. Isıtmadan karıştırmak için bu fonksiyonu kullanın. Tüm tarifleri istediğiniz kıvama gelene kadar karıştırmanızı sağlar. Not: Cihazın karıştırmaya devam etmesini isterseniz manuel karıştırma için düğmeyi basılı tutabilirsiniz. Düğmeyi bıraktığınızda karıştırma işlemi de sona erecektir.

Malzemelerin hazırlanması

- En iyi tadı elde etmek için taze, mevsim malzemelerini kullanın
- En iyi sonucu elde etmek için malzemeleri 2 cm'lik küpler halinde doğrayın
- Çorba hazırlarken malzemeleri Soup maker'a koymadan önce çözölmelerini bekleyin. Soğuk tarifler için gerekli değildir
- Kapağı kapatmadan önce Soup maker'daki malzemeleri karıştırın
- Seçme düğmesiyle istediğiniz programı seçin
- Programı başlatmak için düğmeye basın

İpuçları ve Öneriler

- Mükemmel bir sonuç elde etmek için haznenin min. ve max. işaretleri arasında kalmaya dikkat edin.
- Sıvı miktarını ayarlayarak çorbanızın kıvamını belirleyebilirsiniz.
- Malzemeler haznenin dibine yapışırsa daha fazla sıvı eklemeniz gerekebilir.
- Çorba hazır olduğunda paslanmaz çelik hazne çorbanızı yaklaşık 40 dakika sıcak tutacak ve istediğiniz zaman servis etmenizi sağlayacaktır.
- Aşağıdaki tariflerle 1-2 litre (yaklaşık 4 porsiyon) çorba hazırlayabilirsiniz.



(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.

500 g de tomates pelées
30 g de purée de tomate
1 gousse d'ail
100 g de carottes pelées
600 ml de bouillon de légumes
½ cuillère à soupe d'herbes séchées : thym, origan ou romarin
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
sel et poivre, à votre convenance
Facultatif : basilic frais pour relever le goût
Crème ou crème fraîche, au moment de servir

Étapes :

- Coupez les tomates en quatre, puis coupez les carottes en morceaux de 2 à 3 cm. Épluchez l'ail.
- Placez les ingrédients dans le Soup maker.
- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe moulinée.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols. Terminez avec une grosse cuillère de crème ou une bonne dose de crème fraîche. Servez avec du pain.

Conseil :

Vous pouvez remplacer les carottes par davantage de tomates.

(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.

500 g ontvelde tomaten
30 g tomatenpuree
1 teentje knoflook
100 g geschrapte wortels
600 ml groentebouillon
½ eetlepel gedroogde kruiden: tijm, oregano of rozemarijn
1 eetlepel olijfolie
½ eetlepel witte wijnazijn
zout en peper naar smaak
Naar keuze: verse basilicum naar smaak
Room of crème fraîche om te serveren

Stappen:

- Snijd de tomaten in vieren, snijd de wortels in stukjes van 2-3 cm. Pel de knoflook.
- Doe de ingrediënten in de Soup maker.
- Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in kommen. Garneer met een straaltje room of een lepeltje crème fraîche. Serveer met geroosterd knoflookbrood.

Tip:

U kunt de wortels vervangen door extra tomaten.

(TR)

KLASİK DOMATES ÇORBASI SARIMSAKLI EKMEKLİ

Bu İtalyan klasiği her zaman çok beğenilir. En iyi sonuç olgun yaz domatesi ve taze fesleğenle elde edilir, ancak konserve domates de kullanabilirsiniz.

500 g kabuğu soyulmuş domates
30 g domates püresi
1 diş sarımsak
100 g kabuğu soyulmuş havuç
600 ml sebze suyu
½ yemek kaşığı kurutulmuş baharat: kekik, keklükotu veya biberiye
1 yemek kaşığı zeytinyağı
½ yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi
tat vermesi için tuz ve karabiber
İsteğe bağlı: tat vermesi için taze fesleğen
Servis için krema veya crème fraîche (taze krema)

Adımlar:

- Domatesleri dörde bölün, havucu 2-3 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Sarımsağı soyun.
- Malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve Püre çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın. Bir kaşık krema veya bir top crème fraîche (taze krema) ile süsleyin. Kızarmış sarımsaklı ekmekle servis edin.

İpucu:

Havuç yerine daha fazla domates kullanabilirsiniz.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE POIREAUX

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

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 moulinée.
- 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.

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 Soup maker, sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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.

(TR)

PIRASA ÇORBASI

Pırasayı her mevsim bulabilirsiniz ama en iyi olduğu dönem Ekim ile Mayıs ayları arasındır.

350 g pırasa
50 g patates
50 g doğranmış soğan
1 diş sarımsak
750 ml tavuk suyu
taze kekik yaprakları
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı
Hardal sosu:
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı kapari
½ yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
taze maydanoz

Adımlar:

- Pırasaları yıkayın ve 1 cm'lik halkalar halinde doğrayın. Patatesi soyun ve 2,5 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm çorba malzemelerini Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve püre çorba programına basın.
- Bu arada küçük bir kap içinde sos malzemelerini karıştırın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve şık çorba kaselerinize boşaltın. Sosun bir bölümünü çorbaya katın, karıştırın ve servis edin.

İpucu:

Dilerseniz bu çorbayı soğuk da servis edebilirsiniz. En az 3 saat soğumaya bırakın.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE CAROTTES AU CURRY

La carotte est un ingrédient très polyvalent pour les soupes.

350 g de carottes
50 g de pomme de terre
50 g d'oignons hachés
750 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
Facultatif : 10 branches de coriandre fraîche

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 :

Cette soupe s'accommode très bien de légumes croquants.

(NL)

PITTIGE WORTEL SOEP

Wortel is een heel veelzijdig ingrediënt voor soepen.

350 g wortels
50 g aardappelen
50 g fijngehakte ui
750 ml groentebouillon
peper en zout naar smaak
2 theelepels kerriepoeder
100 ml crème fraîche of kokosmelk
Naar keuze: 10 takjes verse koriander

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 Soup maker; sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is, voeg de crème fraîche toe en verdeel het mengsel over kommen of glazen.

Tip:

Met groentechips kunt u de soep leuk garneren.

(TR)

KÖRİLİ HAVUÇ ÇORBASI

Havuç, çorbalar için farklı amaçlarla kullanılabilecek bir malzemedir.

350 g havuç
50 g patates
50 g doğranmış soğan
750 ml sebzeli et suyu
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı
2 çay kaşığı toz köri
100 ml taze krema (crème fraîche) veya hindistan cevizi sütü
İsteğe bağlı: 10 sap taze kişniş

Adımlar:

- Havuç ve patatesi soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Taze krema hariç tüm çorba malzemelerini Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, taze kremayı ilave ederek karıştırın ve kaselere boşaltın.

İpucu:

Bu çorbayı sebzeli çeşnilerle de süsleyebilirsiniz.



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 :

450 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 Soupe moulinée.
- 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:

450 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 doperwtten gebruikt, ontdooi ze dan snel onder de warme kraan voordat u ze in de Soup maker doet.

Crostini:

baguette
zachte geitenkaas

Stappen:

- Doe de ingrediënten in de Soup maker en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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.

(TR)

BEZELYE ÇORBASI KEÇİ PEYNİRLİ KANEPELİ

Bu çorba, özellikle taze bezelye ve baharat bulabilirsiniz ilkbahar mevsimi için ideal bir başlangıç olabilir.

Çorba:

450 g bezelye, taze veya dondurulmuş*
100 g doğranmış soğan
550 ml sebzeli et suyu
½ yemek kaşığı tarhun
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı
İsteğe bağlı: 5 yemek kaşığı yoğurt, taze yeşil baharatlar

* Dondurulmuş bezelye kullanıyorsanız, Soup maker'a koymadan önce sıcak su altında çözdürün

Kanepi:

baget ekmek
keçi peyniri

Adımlar:

- Çorba malzemelerini Soup maker'a koyun ve Püre çorba programını seçin.
- Bu arada kanepiyi hazırlayın. Fırınınızı 200 °C'ye ısıtın, baget ekmeği dilimleyin ve dilimler üzerine biraz keçi peyniri koyun. Peynir eriyene ve altın rengini alana kadar fırınlayın.
- Soup maker hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı derin kaselere boşaltın. Her kaseyi gevrek kanepelerle süsleyin.

İpucu:

Taze, kremalı bir sonuç elde etmek için çorbanıza başlangıç aşamasında veya servis ederken bir miktar yoğurt ekleyebilirsiniz. Tarhun yerine nane de kullanılabilir.



23 MIN



(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)
100 ml de lait de coco
50 g de noix de coco séchée
5 à 10 branches de coriandre fraîche
1 grosse pincée de sel
Un supplément de noix de coco déshydratée,
de la coriandre fraîche hachée et des copeaux
de piment pour décorer

Étapes :

- Évidez le piment, puis pelez et coupez le gingembre.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker. Ajoutez 500 ml d'eau. Remuez les ingrédients, fermez le couvercle et appuyez sur le programme Soupe moulinée.
- 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
verse gember van 2-3 cm
(20 gram)
100 g ui, grof gehakt
400 g tomaten (blik)
100 ml kokosmelk
50 g geraspte kokos
5-10 takjes verse koriander
flinek mespunt zout
extra geraspte kokos, gehakte verse koriander
en chilivlokken om te garneren

Stappen:

- Verwijder de zaadlijsten uit de peper. Schil de gember en snijd deze in plakjes.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker. Voeg 500 ml water toe. Roer door de ingrediënten, sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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 theelepel chilipoeder of currypasta gebruiken.

(TR)

HİNT USULÜ HİNDİSTAN CEVİZLİ DOMATES ÇORBASI

Hindistan cevizi parçaları bu çorbaya hoş bir kıvam verir.

1 adet kırmızı biber
Küp şeklinde taze zencefil
(20 gram)
100 g irice doğranmış soğan
400 g domates (konserve)
100 ml hindistancevizi sütü
50 g kurutulmuş hindistancevizi
5-10 sap taze kişniş
büyükçe bir tutam tuz
süslemek için fazladan kurutulmuş
hindistancevizi, doğranmış taze kişniş ve
kırmızı pul biber

Adımlar:

- Biberin tohumlarını çıkartın, zencefili soyun ve dilimleyin.
- Malzemelerin tamamını Çorba Ustası'na yerleştirin. 500 ml su ekleyin. Malzemeleri kaşıttırın, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı uygun kupa ya da kaselere boşaltın.
- Üzerine biraz kırmızı pul biber, kurutulmuş hindistan cevizi ve doğranmış kişniş ekleyin.

İpucu:

Bu çorbada taze kırmızı biber yerine 1 çay kaşığı kırmızı acı biber veya köri de kullanabilirsiniz.



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.

360 g de brocolis
70 g de ciboules hachées
700 ml de bouillon de légumes
70 g de fromage Stilton, émietté
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 Soupe moulignée.
- 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 maaltijdsoup.

360 g broccoli
70 g lente-uitjes, gehakt
700 ml groentebouillon
70 g stiltonkaas, verkruimeld
versgemalen zwarte peper
extra stiltonkaas, croutons en olijfolie, om te garneren

Stappen:

- Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Doe de ingrediënten in de Soup maker, sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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 broccolirosjes 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.

(TR)

KÜFLÜ İNGİLİZ PEYNİRLİ (STILTON) BROKOLİ ÇORBASI

Mavi küflü peynirli bu sebze çorbası, bir akşam yemeği davetinde başlangıç olarak sunulabileceği gibi hazırlaması kolay bir öğün olarak da tercih edilebilir.

360 g brokoli
70 g doğranmış yeşil soğan
700 ml sebzeli et suyu
70 g küflü İngiliz peyniri, ufalanmış
taze çekilmiş karabiber
süsleme için bir miktar daha küflü İngiliz peyniri, kruton ve zeytinyağı

Adımlar:

- Brokoliyi küçük parçalara bölün. Malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın.
- Çorbanızı bir miktar ufalanmış küflü İngiliz peyniri veya krutonla süsleyin. Üzerine biraz karabiber serpin ve hafifçe zeytinyağı gezdirin.

İpucu:

Küçük brokoliler veya artan brokoliniz varsa, bunları 2 dakika kadar kaynar suda haşlayın, soğuk su altında soğutun ve çorbanızı süslemek için kullanın. Küflü İngiliz peyniri yerine herhangi bir küflü peynir çeşidi kullanabilirsiniz.



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.

350 g de potiron
100 g de pommes de terre
50 g d'oignons hachés
½ cuillère à café de cumin moulu
700 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 Soupe moulinée.
- 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.

350 g pompoen
100 g aardappelen
50 g fijngehakte ui
½ theelepel gemalen komijn
700 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 Soup maker; sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in de kommen. Verkruimel 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.

(TR)

KİMYONLU BALKABAĞI ÇORBASI

Balkabağı, hasat mevsiminin simgesidir. Zengin lezzeti baharatlı aromalarla mükemmel uyum sağlar.

350 g bal kabağı
100 g patates
50 g doğranmış soğan
½ çay kaşığı çekilmiş kimyon
700 ml sebzeli et suyu
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı
beyaz peynir, süsleme için

Adımlar:

- Balkabağını ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Balkabağını 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Kabuğunu kullanabilirsiniz. Patatesi soyduktan sonra 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın. Biraz beyaz peynir ilavesiyle çorbanız servise hazır hale gelecektir.

İpucu:

Çekilmiş kişniş, rezene tohumları ya da çeşitli karışımlar gibi diğer baharatları kullanarak çorbanıza farklı aromalar kazandırabilirsiniz.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE BETTERAVE FRAÎCHE

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

350 g de betteraves
650 ml de bouillon de légumes
50 g d'oignons hachés
100 ml de crème aigre
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
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 moulignée 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.

350 g rode bietjes
650 ml groentebouillon
50 g fijngehakte ui
100 ml zure room
2 eetlepels azijn
1 eetlepel olijfolie
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 Soup maker en sluit het deksel.
- Kies het programma voor gepureerde soep en wacht totdat de Soup maker 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.

(TR)

TAZE PANCAR ÇORBASI

Bu renkli ve besleyici çorba sıcak ya da soğuk olarak servis edilebilir.

350 g pancar
650 ml sebzeli et suyu
50 g doğranmış soğan
100 ml ekşi krema
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı zeytinyağı
karabiber ve tuz
taze dereotu, süsleme için

Adımlar:

- Pancar soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Pancar, et suyu ve soğanları Soup maker'a koyun ve kapağı kapatın.
- Püre çorba programını seçin ve Soup maker hazır olana kadar bekleyin.
- Soup maker hazır olduğunda, kapağı açın ve karıştırın. Lezzet vermek için baharat ekleyin.
- Çorbayı kaselere boşaltın ve son olarak dereotunu ekleyin.

İpucu:

Bu çorbayı pancar yerine yer lahanası (alabaş) ile de yapabilirsiniz.
Sebzeli et suyu yerine et suyu da kullanabilirsiniz.



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.

550 g de courgettes
70 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 Soupe moulinée.
- 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.

550 g courgette
70 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 Soup maker en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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.

(TR)

KREMALI KABAK ÇORBASI

Kabak çok yönlü bir sebzedir. Taze bitkiler, baharat veya peynirle çok hoş bir lezzet verir.

550 g kabak
70 g doğranmış soğan
1 diş sarımsak
450 ml sebzeli et suyu
1 çay kaşığı doğranmış taze kekik
İsteğe bağlı: 60 g Dolcelatte veya Gorgonzola peyniri, süsleme için

Adımlar:

- Kabağı boyuna keserek dört parçaya ayırın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun ve Püre çorba programını seçin.
- Hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kase ya da çukur tabaklara boşaltın. İsterseniz biraz peynir ekleyebilir veya servis yaparken üzerine serpiştirebilirsiniz.

İpucu:

Ada çayı, fesleğen veya tarhun gibi taze yeşil baharatlar da bu çorbaya çok yakışır. Sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.



23 MIN



(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 :

300 g de maïs sucré (en boîte), égoutté
100 g de céleri
70 ml de crème aigre
700 ml de bouillon de légumes
8 brins de persil ou de coriandre
2 cuillères à café de poudre de piment rouge
1 cuillère à café de vinaigre balsamique
Sel et poivre, à votre convenance
Facultatif : 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 moulinée.
- 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 3 à 4 épis de maïs.

(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:

300 g maïskorrels (blik), uitgelekt
100 g bleekselderij
70 ml zure room
700 ml groentebouillon
8 takjes koriander of peterselie
2 theelepels paprikapoeder (pimento)
1 theelepel balsamicoazijn
zout en peper naar smaak
Naar keuze: 4 plakken bacon en extra korianderblaadjes om te garneren

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de Soup maker, sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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.
- Verkruimel 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 3 - 4 kolven.

(TR)

DANA JAMBONLU MISIR ÇORBASI

Bu çorba yazın gelişini kutlamanın lezzetli bir yolu olabilir. Başlangıç olarak sunulabilir veya biraz ekmekle birlikte doyurucu bir öğle yemeği yerine tercih edebilirsiniz.

Çorba:

300 g süzölmüş tatlı mısır (konserve)
100 g kereviz
70 ml ekşi krema
700 ml sebze suyu
8 dal kişniş veya maydanoz
2 çay kaşığı kırmızı toz biber (pimento)
1 çay kaşığı balzamik sirke
tat vermesi için tuz ve karabiber
İsteğe bağlı: süslemek için 4 dilim jambon ve ekstra kişniş yaprakları

Adımlar:

- Tüm çorba malzemelerini Soup maker'a koyun. Kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Bu arada jambonu hazırlayın. Kuru bir kızartma tavasında jambon dilimlerini kızartın. Tavadan alın ve kağıt havlu üzerinde süzdürün.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kaselere boşaltın.
- Çorbanın üzerine jambon dilimi parçalarıyla kişniş yapraklarını ekleyin ve tat vermek için karabiber serpin.

İpucu:

Bu çorba için taze mısır da kullanabilirsiniz. 3-4 koçandan mısır tanelerini çıkartın.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE LENTILLES À L'INDIENNE

Mixer une soupe de lentilles donne un résultat consistant ; l'amidon épaissit la soupe mais il reste des morceaux.

100 g de lentilles jaunes, rincées
100 g de pois chiches (en boîte)
100 g de paprika
2 tomates hachées
100 g de cuisses de poulet
700 ml de bouillon de volaille
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poudre de piment rouge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à soupe de vinaigre balsamique
Jus d'un demi-citron vert, ou plus, à votre convenance
4 branches de persil frais ou de coriandre

Étapes :

- Coupez le poulet en morceaux de 2 cm.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker avec le poulet sur le dessus. Fermez le couvercle et appuyez sur le programme Soupe moulinée.
- Lorsque le programme est prêt, versez la soupe dans des bols ou des assiettes creuses.
- Saupoudrez de fines herbes et servez.

Conseil :

Vous pouvez également essayer le programme Soupe épaisse et mixer avec le programme manuel pour donner plus de texture à votre soupe.

(NL)

INDIASE LINZENSOEP

Het pureren van een linzensoep geeft een heerlijk resultaat; de soep dikt in, maar blijft textuur houden.

100 g gele linzen, gewassen
100 g kikkererwtten (blik)
100 g rode paprika, in blokjes
2 tomaten, in blokjes
100 g kippendijen
700 ml kippenbouillon
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel komijn
½ theelepel paprikapoeder (pimento)
1 eetlepel olijfolie
½ eetlepel balsamicoazijn
sap van ½ limoen of meer naar smaak
4 takjes verse peterselie of koriander

Stappen:

- Snijd de kip in stukjes van 2 cm.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker, met de kip bovenop. Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Wanneer het programma klaar is, schenkt u de soep in kommen of diepe borden.
- Bestrooi met de gehakte kruiden en serveer.

Tip:

Probeer ook eens het programma voor boersensoep en pureer met het handmatige programma om de soep meer textuur te laten behouden.

(TR)

HİNT USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

Mercimek çorbasını blender ile karıştırarak daha zengin bir sonuç elde edersiniz. Nişasta çorbanın kıvamını artırır, ancak biraz taneli olmasına neden olabilir.

100 g yıkanmış sarı mercimek
100 g nohut (konserve)
100 g doğranmış kırmızı biber
2 adet doğranmış domates
100 g tavuk budu
700 ml tavuk suyu
1 çay kaşığı çekilmiş kişniş
1 çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı kırmızı toz biber (pimento)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
½ yemek kaşığı balzamik sirke
½ limonun suyu; tat vermesi için daha fazla eklenebilir
4 sap taze maydanoz veya kişniş

Adımlar:

- Tavuğu 2 cm'lik parçalara ayırın.
- Çorba malzemelerinin tamamını tavuk üstte kalacak şekilde Çorba Ustası'na yerleştirin. Kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Program hazır olduğunda çorbayı kaselere veya derin tabaklara boşaltın.
- Doğranmış yeşillikleri üzerine serperek servis edin.

İpucu:

Taneli programı kullanırken Manuel programla karıştırmayı deneyerek çorbanın daha kıvamlı olmasını sağlayabilirsiniz.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE POIS CHICHES ET PATATES DOUCES

Les pois chiches permettent d'épaissir votre soupe.

300 g de pois chiches cuits (en boîte), égouttés et rincés
100 g de patates douces épluchées
70 g de poireaux hachés
5 branches de persil ou de coriandre
700 ml de bouillon de volaille ou de légumes
1 cuillère à soupe de graines de cumin
½ cuillère à soupe de graines de coriandre
1 pincée de poudre de piment rouge
2 gousses d'ail hachées
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel de mer, ou plus, à votre convenance
Jus d'un demi-citron vert, ou plus, à votre convenance
Féta pour décorer

Étapes :

- Coupez la patate douce en morceaux de 2 à 3 cm. Placez-les avec le reste des ingrédients dans le Soup maker.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le programme Soupe moulinée.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez dans des bols.
- Terminez par la féta.

Conseil :

La coriandre finement hachée mélangée à l'huile d'olive apporte une délicieuse touche finale à votre soupe. Tout type de pomme de terre ou de légume racine peut remplacer la patate douce.

(NL)

KIKKERERWTENSOEP MET ZOETE AARDAPPEL

Met kikkererwten kunt u soep makkelijk een dikke gebonden textuur geven.

300 g gekookte kikkererwten (blik), gewassen en uitgelekt
100 g zoete aardappel, geschild
70 g gehakte prei
5 takjes peterselie of koriander
700 ml groente- of kippenbouillon
1 eetlepel komijnzaad
½ eetlepel korianderzaad
snuffe paprikapoeder
2 teentjes knoflook, fijngesneden
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel zeezout, of meer naar smaak
sap van ½ limoen, of meer naar smaak
feta om te garneren

Stappen:

- Snijd de zoete aardappel in stukjes van 2-3 cm. Doe ze met de rest van de ingrediënten in de Soup maker.
- Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in kommen.
- Garneer tot slot elke kom met wat feta.

Tip:

U kunt de soep mooi garneren met fijngehakte koriander gemengd met olijfolie. U kunt de zoete aardappel vervangen door elke aardappelsoort of elk wortelgewas.

(TR)

TATLI PATATESLİ NOHUT ÇORBASI

Nohutlar çorbanızın kıvamını artırmak için mükemmel bir tercihtir.

300 g pişmiş, yıkanmış, süzülmüş nohut (konserve)
100 g soyulmuş tatlı patates
70 g doğranmış pırasa
5 sap maydanoz veya kişniş
700 ml sebze suyu veya tavuk suyu
1 yemek kaşığı kimyon tohumu
½ yemek kaşığı kişniş tohumu
bir tutam kırmızı toz biber
2 diş doğranmış sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı deniz tuzu; tat vermesi için daha fazla eklenebilir
½ limonun suyu; tat vermesi için daha fazla eklenebilir
süslemek için beyaz peynir

Adımlar:

- Tatlı patatesi 2-3 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Diğer malzemelerle birlikte Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın.
- Üzerini beyaz peynirle süsleyerek servis edebilirsiniz.

İpucu:

Zeytinyağıyla karıştırılmış ve ince doğranmış kişniş, çorbanızın üzerinde hoş bir görünüm oluşturur. Tatlı patates yerine başka bir tür patates veya kök sebzeler kullanabilirsiniz.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE CAROTTES ET MANGUE

Une soupe rafraîchissante, sucrée et savoureuse.

300 g de carottes
Chair d'une demi-mangue (150 g)
750 ml de bouillon de légumes
Jus d'un citron vert
5 à 10 branches de coriandre
Poivre noir moulu, à votre convenance
Crème pour assaisonner

Étapes :

- Épluchez les carottes en coupez-les en cubes de 2 à 3 cm avec la mangue.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker; fermez le couvercle et appuyez sur le programme Soupe moulinée.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle et versez-la dans des bols ou des verres. Terminez avec du poivre noir ou une grosse cuillère de crème.

Conseil :

Cette soupe peut également se déguster froide.

(NL)

WORTEL-MANGOSOEP

Een verfrissende soep die zowel zoet als hartig is.

300 g wortels
vrucht vlees van 1/2 mango (150 g)
750 ml groentebouillon
sap van 1 limoen
5-10 takjes koriander
gemalen zwarte peper naar smaak
room om te garneren

Stappen:

- Schrap de wortels en snijd ze samen met de mango in blokjes van 2-3 cm.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker; sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is en schenk het mengsel in kommen of glazen. Garneer met zwarte peper en een straaltje room.

Tip:

Deze soep kan ook gekoeld worden geserveerd.

(TR)

HAVUÇ VE MANGO ÇORBASI

Tatlı, baharatlı ve ferahlatıcı bir çorba.

300 g havuç
1/2 mangonun iç kısmı (150 g)
750 ml sebze suyu
1 limonun suyu
5-10 sap kişniş
tat vermesi için çekilmiş karabiber
süslemek için krema

Adımlar:

- Havucu soyun ve mangoyla birlikte 2-3 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere veya bardaklara boşaltın. Karabiber ve bir kaşık krema ile süsleyin.

İpucu:

Bu çorba soğuk olarak da içilebilir.



23 MIN



(FR)

SOUPE DE CHOU-FLEUR ET JAMBON CROUSTILLANT

Une entrée raffinée, idéale pour un dîner original.

350 g de chou-fleur
1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon
1 pincée de muscade
½ cuillère à café de piment doux en poudre
700 ml de bouillon de légumes
200 ml de crème
Facultatif : 25 g de parmesan râpé

Accompagnement :

Jambon cru
Persil haché
Huile d'olive extra vierge
Poivre noir moulu, à votre convenance

Étapes :

- Coupez le chou-fleur en bouquets. Lavez-les et placez-les dans le Soup maker.
- Placez le reste des ingrédients, à l'exception de la crème, dans le Soup maker. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe moulinée.
- Pendant ce temps, faites frire le jambon dans une poêle et faites reposer sur un essuie-tout pour absorber les graisses.
- Quand la soupe est prête, ouvrez le couvercle, remuez avec la crème et versez dans des assiettes creuses, des bols ou des verres. Ajoutez le persil, le jambon frit séché, un trait d'huile d'olive et le poivre noir moulu.

Conseil :

Essayez de faire frire le jambon avec du miel. Vous obtiendrez un résultat sucré et savoureux qui donnera une touche particulière à votre soupe.

(NL)

BLOEMKOOISOEP MET KROKANTE HAM

Een stijlvolle soep, het perfecte begin van een speciaal diner.

350 g bloemkool
1 eetlepel dragonbladeren
een snuffe nootmuskaat
½ theelepel zoete chilipoeder
700 ml groentebouillon
200 ml room
Naar keuze: 25 g geraspte Parmezaanse kaas

Garnering:

gedroogde ham
gehakte peterselie
extra vierge olijfolie
gemalen zwarte peper naar smaak

Stappen:

- Snijd de bloemkool doormidden en verdeel hem in kleine roosjes. Was de roosjes en doe ze in de Soup maker.
- Doe de overige ingrediënten, behalve de room, in de Soup maker; sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Bak intussen de ham in een koekenpan en laat deze uitlekken op keukenpapier.
- Open het deksel als de soep klaar is, roer de room er doorheen en schenk het mengsel in borden, kommen of glazen. Garneer met peterselie, de droge knapperige ham, een beetje olijfolie en gemalen zwarte peper.

Tip:

Bak de ham eens met wat honing. Het zoete en tegelijk hartige resultaat geeft deze soep net iets extra's.

(TR)

JAMBON TANELİ KARNABAHAAR ÇORBASI

Bu harika çorba, özel bir akşam yemeği için mükemmel bir başlangıç.

350 g karnabahar
1 yemek kaşığı tarhun yaprağı
bir tutam hindistancevizi
½ çay kaşığı tatlı pul biber
700 ml sebze suyu
200 ml krema
İsteğe bağlı: 25 g rendelenmiş Parmesan peyniri

Süslemek için:

tütsülenmiş jambon
doğranmış maydanoz
natürel sızma zeytinyağı
tat vermesi için çekilmiş karabiber

Adımlar:

- Karnabaharı dilimleyerek çiçek görünlü parçalara ayırın. Yıkadıktan sonra Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Krema haricindeki tüm kalan malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Bu sırada kızartma tavasında kızarttığınız jambonu kağıt üzerinde kurumaya bırakın.
- Çorba hazır olduğunda kapağı açın, kremayı ekledikten sonra çorbayı servis tabaklarına, kaselere veya bardaklara boşaltın. Üzerine maydanoz, kurutulmuş jambon, birkaç damla zeytinyağı ve çekilmiş karabiber ekleyin.

İpucu:

Jambonu bir miktar balla kızartmayı deneyin. Tatlı ve baharatlı olması çorbaya özel bir lezzet verir.



23 MIN



(FR)

BISQUE DE CREVETTES

Une entrée sophistiquée pour un dîner d'exception.

200 g de crevettes ou crevettes tigrées, décortiquées et déveinées (conseil)
1 tomate
50 g de poireau ou de ciboule
1 gousse d'ail hachée
1 petit oignon rouge haché
30 g de concentré de tomate
1 pincée de piment de Cayenne
1 branche de persil frais
500 ml de bouillon de poisson ou de fruits de mer
150 ml de crème
Facultatif : une pincée de safran
En complément : huile d'olive, jus de citron et sel de mer, à votre convenance

Étapes :

- Hachez grossièrement la tomate et le poireau.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker avec les crevettes sur le dessus.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le programme Soupe moulinée.
- Versez la soupe dans vos bols préférés et servez avec du pain grillé à l'ail.

Conseil :

Utilisez les carcasses de crevettes pour donner plus de goût au bouillon : faites revenir les carcasses, ajoutez le bouillon et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes avant de passer au chinois.

(NL)

GARNALENBISQUE

Een geraffineerde eerste gang voor een feestelijk etentje.

200 g grote garnalen, gepeld, darmkanaal verwijderd (Tip)
1 tomaat
50 g prei of lente-uitjes
1 teen knoflook, fijngesneden
1 kleine rode ui, gesnipperd
30 g tomatenpuree
een snuffe cayennepeper
1 takje verse peterselie
500 ml vis- of zeevruchtenbouillon
150 ml room
naar keuze: een snuffe saffraan
Extra: olijfolie, citroensap en zeezout naar smaak

Stappen:

- Hak de tomaat en prei grof.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker, met de garnalen bovenop.
- Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Schenk de soep in uw favoriete kommen en serveer met geroosterd knoflookbrood.

Tip:

Gebruik de schalen van de garnalen om de bouillon nog smaakvoller te maken: bak de schalen aan, voeg de bouillon toe, laat 15-20 minuten sudderen en zeef de bouillon.

(TR)

KREMALİ KARİDES ÇORBASI

Akşam yemeği davetiniz için sofistike bir başlangıç.

200 g jumbo karides veya soyulmuş ve damarı çıkarılmış karides (İpucu)
1 adet domates
50 g pırasa veya taze soğan
1 diş doğranmış sarımsak
1 adet doğranmış küçük kırmızı soğan
30 g domates salçası
bir tutam arnavut biberi
1 sap taze maydanoz
500 ml balık veya deniz mahsulü suyu
150 ml krema
İsteğe bağlı: bir tutam safran
Ekstra: tat vermesi için zeytinyağı, limon suyu ve deniz tuzu

Adımlar:

- Domatesi ve pırasayı irice kıyın.
- Malzemelerin tamamını karidesler üstte olacak şekilde Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve Püre çorba programına basın.
- Çorbayı istediğiniz servis kaselerine boşaltın ve sarımsaklı ekmekle servis edin.

İpucu:

Balık veya deniz mahsulü suyuna tat vermesi için karides kabuklarını kullanın: Kabukları soteleyin, balık veya deniz mahsulü suyunu ekleyin, 15-20 dakika boyunca kaynatın ve süzün.



23 MIN



(FR)

CRÈME DE CHAMPIGNONS

Tout type de champignon peut être utilisé pour cette soupe. Essayez de mélanger champignons et shiitakes.

350 g de champignons
2 gousses d'ail hachées
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
4 branches de persil
200 ml de crème
500 ml de bouillon de volaille
Facultatif : 1 cuillère à soupe de champignons séchés, moulus
En complément : poivre noir moulu et sel, à votre convenance

Étapes :

- Lavez les champignons et ajoutez-les avec les autres ingrédients dans le Soup maker.
- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe moulinée.
- Lorsque la soupe est prête, ouvrez le couvercle, assaisonnez et versez dans de jolies tasses ou de jolis bols.

Conseil :

Vous trouverez les champignons séchés dans des boutiques asiatiques.

(NL)

CHAMPIGNON-CRÈMESOEP

Voor deze soep kunt u elk type paddenstoel gebruiken. Probeer eens een combinatie van champignons en shiitakes.

350 g paddenstoelen
2 teentjes knoflook, fijngesneden
1 eetlepel verse tijmblaadjes
4 takjes peterselie
200 ml room
500 ml kippenbouillon
naar keuze: 1 eetlepel gedroogde paddenstoelen, gemalen
Extra: gemalen zwarte peper en zout naar smaak

Stappen:

- Was de champignons en doe ze met de overige ingrediënten in de Soup maker.
- Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met peper en zout, en schenk de soep in mooie koppen of kommen.

Tip:

Gedroogde paddenstoelen zijn verkrijgbaar bij de meeste toko's.

(TR)

KREMALI MANTAR ÇORBASI

Bu çorba için tüm mantar türlerini kullanabilirsiniz. Yemeklik mantar ve şitaki mantarı karışımını deneyin.

350 g mantar
2 diş doğranmış sarımsak
1 yemek kaşığı taze kekik yaprağı
4 sap maydanoz
200 ml krema
500 ml tavuk suyu
İsteğe bağlı: 1 yemek kaşığı kurutulmuş, çekilmiş mantar
Ekstra: tat vermesi için çekilmiş karabiber ve tuz

Adımlar:

- Mantarları yıkayın ve diğer malzemelerle birlikte Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve Püre çorba programını seçin.
- Hazır olduğunda kapağı açın, damak tadınıza göre çeşnilendirin, kap veya kaselere boşaltın.

İpucu:

Kurutulmuş mantarları Asya mutfağından ürünler satan dükkanlarda bulabilirsiniz.



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.

100 g de carottes
150 g de blancs de poulet
60 g d'oignons hachés
100 g de maïs sucré, égoutté
800 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 le Soup maker, avec le poulet sur le dessus. Fermez le couvercle et appuyez sur 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.

100 g wortels
150 g kipfilet
60 g fijngehakte ui
100 g maïskorrels, uitgelekt
800 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 Soup maker, met de kip bovenop. Sluit het deksel en kies 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.

(TR)

KOLAY TAVUK ÇORBASI

Tavuk çorbası tavuk suyu, tavuk kemikleri ve artan tavuk yemeğinden yapılabilir. Ancak risk almamak için bu kolay tarifi de deneyebilirsiniz.

100 g havuç
150 g tavuk göğsü
60 g doğranmış soğan
100 g mısır, süzölmüş
800 ml tavuk suyu
karabiber ve tuz
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
6 kekik sapı
bir miktar daha doğranmış maydanoz, süsleme için

Adımlar:

- Havucu tıraşlayın ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın. Tavuğu 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Malzemeleri tavuk üstte kalacak şekilde Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Taneli çorba programına basın.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselere boşaltın ve üzerini bir miktar maydanozla süsleyin.

İpucu:

Çorbaya kereviz sapı, dolmalık biber veya farklı sebzeler de ekleyebilirsiniz.



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
50 g de ciboules
75 g de carottes
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
700 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)

ZOMERMINISTRONE MET RIJST

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

1 teentje knoflook
50 g lente-uitjes
75 g wortels
75 g sperziebonen
50 g venkel
75 g groene asperges
75 g kerstomaatjes
50 g maïskorrels (blik), uitgelekt
50 g rijst
700 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 Soup maker, sluit het deksel en druk op de knop voor het boerensoepprogramma.
- 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.

(TR)

PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

Sebze, pirinç ve fasulye içeren bu lezzetli çorba sağlıklı, doyurucu ve yapımı kolay bir çorbadır.

1 diş sarımsak
50 g yeşil soğan
75 g havuç
75 g taze fasulye
50 g rezene
75 g kuşkonmaz
75 g çeri domates
50 g mısır (konserve), süzölmüş
50 g pirinç
700 ml sebzeli et suyu
1 defne yaprağı
6 kekik sapı
karabiber ve tuz

Adımlar:

- Sarımsak ve yeşil soğanı doğrayın. Havuç ve kabağı küçük küpler halinde doğrayın. Taze fasulye, rezene ve kuşkonmazı birer lokmalık parçalara bölün ve domatesleri dört parçaya ayırın.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın. Servis etmeden önce defne yaprağını almayı unutmayın.

İpucu:

Bu çorba için pirinç yerine arpa da kullanabilirsiniz.



20 MIN



(FR)

SOUPE DE TORTELLINIS AUX LÉGUMES

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

100 g de courgettes
100 g de carottes
100 g de tortellinis secs
60 g d'oignons finement hachés
30 g de poireaux finement hachés
800 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.

100 g courgette
100 g wortels
100 g gedroogde tortellini
60 g fijngehakte ui
30 g fijngehakte prei
800 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 Soup maker, 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.

(TR)

SEBZELİ TORTELLİNİ ÇORBASI

Bu çorbadan bir kase tüm öğüne bedeldir.

100 g kabak
100 g havuç
100 g kurutulmuş tortellini
60 g ince doğranmış soğan
30 g ince doğranmış pırasa
800 ml sebzeli et suyu
karabiber ve tuz, tat verme amaçlı
Parmesan peyniri, süsleme için

Adımlar:

- Kabağı boyuna keserek ikiye ayırın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın; havucu soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselere boşaltın ve üzerini bir miktar Parmesan peyniriyle süsleyin.

İpucu:

Taze tortellini kullanıyorsanız, çorbadan ayrı olarak önce haşlayın ve servis etmeden önce çorbaya ekleyin.



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
100 g de mangue ou de pomme
150 g de blancs de poulet
50 g de riz
1 cuillère à soupe de curcuma
½ cuillère à café de cumin moulu
730 ml de bouillon 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 'appareil à soupe avec le poulet sur le dessus. 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 fijingehakte ui
100 g mango of appel
150 g kipfilet
50 g rijst
1 eetlepel kurkuma
½ theelepels gemalen komijn
730 ml kippenbouillon
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 Soup maker met de kip bovenop. 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, fijingehakt lams-, kippen- of rundvlees door de soep.

(TR)

MULLIGATAWNY ÇORBASI

Mulligatawny tek başına bile oldukça lezzetlidir. Buzdolabında bir gün bekletildikten sonra daha da lezzetli hale gelir.

20 g taze zencefil
2 diş sarımsak
50 g kereviz sapı
50 g havuç
50 g doğranmış soğan
100 g mango veya elma
150 g tavuk göğsü
50 g pirinç
1 yemek kaşığı zerdeçal
½ çay kaşığı çekilmiş kimyon
730 ml tavuk suyu
karabiber ve tuz
1 yemek kaşığı limon suyu
100 ml yoğurt, doğranmış taze kişniş, süsleme için

Adımlar:

- Zencefil ve sarımsağı soyup doğrayın. Kereviz ve havucu birer lokmalık parçalar halinde doğrayın. Mangoyu soyun ve çekirdeklerini çıkartın ya da elmayı ince ince dilimleyin. Tavuğu 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Limon suyu ve garnitürler hariç tüm malzemeleri tavuk üstte kalacak şekilde Soup maker'a koyun. Kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve limon suyunu ekleyin. Çorbayı kaselere paylaşın ve üzerini bir kaşık yoğurt ve doğranmış kişniş yapraklarıyla süsleyin.

İpucu:

Bu çorbayı artan et yemeğinizi kullanarak yapabilirsiniz. Servis etmeden önce bir miktar pişmiş ve doğranmış kuzu, tavuk veya dana et ile karıştırmanız yeterli olacaktır.



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.

70 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
100 g de tomates (en boîte)
30 g de purée de tomate
800 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 NOEDEL

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

70 g groene linzen (4 - 5 uur geweekt in water)
2 teentjes knoflook
50 g fijngehakte ui
100 g wortels
2 el olijfolie
100 g tomaten (blik)
30 g tomatenpuree
800 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 Soup maker.
- 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 Soup maker, 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.

(TR)

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

Bu kıvamlı erişte çorbası mercimek içerdiğinden dolayı protein açısından zengindir, yağ oranı düşüktür ve oldukça doyurucudur.

70 g yeşil mercimek (4-5 saat ıslanmış)
2 diş sarımsak
50 g doğranmış soğan
100 g havuç
2 yk zeytinyağı
100 g domates (konserve)
30 g domates püresi
800ml et suyu
50 g erişte
karabiber ve tuz
doğranmış maydanoz, süslemek için

Adımlar:

- Suda bekletilmiş mercimekleri süzün ve Soup maker'a koyun.
- Sarımsak ve havucu soyun. Sarımsağı doğrayın ve havucu küçük parçalar halinde kesin.
- Diğer malzemeleri de Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kaselere boşaltın ve bir miktar maydanozla birlikte servis edin.



20 MIN



(FR)

TOM KHA THAI

La saveur des ingrédients donne à cette soupe thaïlandaise classique un aspect rafraîchissant.

25 g de lamelles de gingembre frais
1 branche de citronnelle fraîche
100 g de champignons émincés
150 g de blancs ou de cuisses de poulet
1 cuillère à soupe de jus de citron vert ou plus, à votre convenance
1 cuillère à soupe de nuoc-mâm
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de pâte de curry Thaï (épicée)
2 cuillères à soupe de feuilles de basilic fraîches, hachées
2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, hachée
200 ml de lait de coco
800 ml de bouillon de poulet

Étapes :

- Découpez la citronnelle en tranches de 4 cm. Coupez le poulet en petits morceaux.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker avec le poulet sur le dessus.
- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, versez-la dans des bols et terminez avec des herbes fraîches.

Conseil:

Le lait de coco équilibre agréablement les saveurs de la soupe. Vous pouvez toutefois la déguster sans.

(NL)

THAISE TOM KHA

In deze klassieke Thaise kippensoep zorgen de smaakvolle ingrediënten voor een verfrissende soep.

25 g verse gember, fijngesneden
1 stengel vers citroengras
100 g champignons, in plakjes
150 g kipfilet of kippendijen
1 eetlepel limoensap, of meer naar smaak
1 eetlepel vissaus
1 theelepel suiker
1 theelepel Thaise currypasta (pittig)
2 eetlepels verse basilicumblaadjes, gehakt
2 eetlepels verse koriander, gehakt
200 ml kokosmelk
800 ml kippenbouillon

Stappen:

- Snijd het citroengras in stukken van 4 cm. Snijd de kip in kleine stukken.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker, met de kip bovenop.
- Sluit het deksel en kies het boersensoepprogramma.
- Verdeel de soep in kommen wanneer deze klaar is. Garneer tot slot met de verse kruiden.

Tip:

De kokosmelk zorgt dat de smaken van deze soep mooi in balans zijn, maar u kunt de melk ook prima weglaten.

(TR)

THAI TOM KHA

Bu klasik Tayland usulü tavuk çorbasında bulunan leziz malzemeler sayesinde ferahlatıcı bir çorba yapabilirsiniz.

25 g dilimlenmiş taze zencefil
1 sap taze limon otu
100 g dilimlenmiş mantar
150 g tavuk göğsü veya but
1 yemek kaşığı limon suyu; tat vermesi için daha fazla eklenebilir
1 yemek kaşığı balık sosu
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı Tayland usulü köri ezmesi (baharatlı)
2 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen
2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş yaprağı
200 ml hindistancevizi sütü
800 ml tavuk suyu

Adımlar:

- Limon otunu 4 cm'lik parçalar halinde kıyın. Tavuğu küçük parçalara bölün.
- Malzemelerin tamamını tavuk üstte olacak şekilde Çorba Ustası'na yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve Taneli çorba programını seçin.
- Hazır olduğunda çorbayı kaselere paylaştırmak ve üzerini taze yeşilliklerle süsleyin.

İpucu:

Hindistancevizi sütü bu çorbadaki aromaları harika bir şekilde dengeler; ancak süt eklemekten de mükemmel bir lezzet elde edebilirsiniz.



20 MIN



(FR)

SOUPE DE BOULETTES ET CHOU

Une soupe idéale l'automne et l'hiver avec votre recette de boulettes favorite.

80 g de chou vert ou de chou de Milan
80 g de patates douces
1 tomate
1 petit oignon rouge haché finement (30 g)
2 cuillères à café de graines de fenouil
150 g de toutes petites boulettes
confectionnées à partir de votre recette
préférée
800 ml de bouillon de légumes
Poivre noir moulu
Facultatif : quelques gouttes de sauce
Worcestershire
Terminez avec des copeaux de parmesan

Étapes :

- Confectionnez de petites boulettes, d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur, à partir de la recette de votre choix.
- Lavez, taillez et découpez le chou en fines lamelles. Coupez la patate et la tomate en petits cubes.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker en ajoutant délicatement les boulettes sur le dessus. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Soupe consistante.
- Lorsque la soupe est prête, ajoutez du poivre moulu et des copeaux de parmesan.

Conseil :

Pour une recette végétarienne, remplacez les boulettes de viande par des haricots de Lima et davantage de parmesan.

(NL)

KOOLSOEP MET BALLETTJES

Een echte herfst- en wintersoep met uw favoriete recept voor gehaktballetjes.

80 g groene kool of savooiekool
80 g zoete aardappel
1 tomaat
1 kleine rode ui (30 g), fijngesnipperd
2 theelepels venkelzaad
150 g kleine gehaktballetjes, volgens uw favoriete recept
800 ml groentebouillon
gemalen zwarte peper
Naar keuze: enkele druppels worcestersaus
vlokken Parmezaanse kaas ter garnering

Stappen:

- Maak volgens uw eigen recept gehaktballetjes van 2-3 cm.
- Was de kool, verwijder de bladeren en snijd ze in dunne reepjes. Snijd de aardappel en de tomaat in kleine blokjes.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker en leg de gehaktballetjes voorzichtig bovenop. Sluit het deksel en kies het boerensoepprogramma.
- Wanneer de soep klaar is, garneert u deze met gemalen peper en vlokken Parmezaanse kaas.

Tip:

Voor een vegetarische versie vervangt u de gehaktballetjes door gele sperziebonen en voegt u extra Parmezaanse kaas toe.

(TR)

LAHANA VE KÖFTE ÇORBASI

En sevdiğiniz köfte tarifini içeren bu çorba, sonbahar ve kış ayları için mükemmel bir seçimdir.

80 g yeşil veya kara lahana
80 g tatlı patates
1 adet domates
1 adet küçük, ince doğranmış kırmızı soğan
(30 g)
2 çay kaşığı rezene tohumu
150 g sevdiğiniz tarife göre hazırladığınız minik köfteler.
800 ml sebze suyu
çekilmiş karabiber
İsteğe bağlı: birkaç damla Worchester sosu
süslemek için Parmesan peyniri

Adımlar:

- Küçük köfteleri 2-3 cm kalınlıkta olacak şekilde tarifinize göre hazırlayın.
- Lahana'yı yıkayın ince şerit şeklinde dilimleyin. Patates ve domatesi küçük küpler halinde doğrayın.
- Malzemelerin tamamını köfteler iyice üstte kalacak şekilde Çorba Ustası'na yerleştirin. Kapağı kapatın ve Taneli çorba programını seçin.
- Hazır olduğunda, çorbayı çekilmiş karabiber ve biraz Parmesan peyniriyle süsleyin.

İpucu:

Çorbanın vejetaryen bir yemek olması için köfte yerine fasulye ve ekstra Parmesan peyniri kullanın.



20 MIN



(FR)

GASPACHO

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

500 g de tomates fraîches
100 g de concombre
70 g de poivron verts
50 g d'oignons rouges
50 g de piments
2 petites gousses d'ail, épluchées
50 g de pain
50 ml de vinaigre de vin blanc
100 ml d'huile d'olive
250 ml d'eau
1 grosse pincée de sel
Sel

Étapes :

- Retirez le cœur des tomates et le germe de l'ail. Retirez les graines et le cœur des piments et des poivrons. Hachez grossièrement tous les ingrédients,
- Puis placez tous les ingrédients dans le Soup. Maker; fermez le couvercle et sélectionnez le programme Smoothie.
- Laissez refroidir au réfrigérateur et servez frais.

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.

500 g verse tomaten
100 g komkommer
70 g groene paprika
50 g rode ui
50 g chilipeper
2 kleine teentjes knoflook, gepeld
50 g brood
50 ml witte wijnazijn
100 ml olijfolie
250 ml water
flinke mespunt zout

Stappen:

- Verwijder de kern van de tomaten en de knoflook. Verwijder de zaadjes en de zaadlijst van de chilipeper en de groene paprika. Snijd alle ingrediënten grof.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker; sluit het deksel en kies het smoothieprogramma.
- Laat afkoelen in de koelkast en serveer koud.

Tip:

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

(TR)

GASPAÇO

Bu soğuk yaz çorbası başlangıç olarak servis edilebileceği gibi sıcak bir günde serinletici bir atıştırma olarak da düşünülebilir.

500 g taze domates
100 g salatalık
70 g yeşil biber
50 g kırmızı soğan
50 g kırmızı biber
2 küçük diş soyulmuş sarımsak
50 g ekmek
50 ml beyaz şarap sirkesi
100 ml zeytinyağı
250 ml su
büyükçe bir tutam tuz

Adımlar:

- Domateslerin ve sarımsağın çekirdek kısmını çıkarın. Kırmızı ve yeşil biberin tohumlarını ve iç kısmını çıkarın. Tüm malzemeleri irice doğrayın.
- Malzemelerin tamamını Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Smoothie programını seçin.
- Buzdolabında soğutun ve soğuk servis edin.

İpucu:

Soğuk çorbanın lezzetlendirilmesi için gerekiyorsa biraz tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.



3 MIN

+





(FR)

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE ET D'AVOCAT

Une autre soupe froide rapide pour vous rafraîchir en été.

2 avocats
1 concombre (350 g)
Jus de 2 citrons verts
2 cuillères à soupe de menthe fraîche
2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
400 ml de bouillon de légumes froid
Sel et poivre pour assaisonner
Facultatif : 100 ml de yaourt maigre
menthe et coriandre en supplément,
fromage de chèvre pour décorer

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 Smoothie.
- 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
1 komkommer (350 g)
Sap van 2 limoenen
2 eetlepels verse munt
2 eetlepels verse koriander
400 ml koude groentebouillon
peper en zout naar smaak
Naar keuze: 100 ml magere yoghurt
extra munt, extra koriander, geitenkaas
om te garneren

Stappen:

- Snijd de avocado's in de lengte in tweeën, verwijder de pit met een lepel en schep het vruchtvlees 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 Soup maker en kies het smoothieprogramma.
- 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. Verkruimel 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 smoothieprogramma kiest. Serveer er knapperige, hartige snacks bij, zoals bladerdeegstengels.

(TR)

SOĞUK SALATALIK VE AVOKADO ÇORBASI

Yaz aylarında sizi serinletecek bir diğer kolay soğuk çorba.

2 adet avokado
1 salatalık (350 g)
2 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı taze nane
2 yemek kaşığı taze kişniş
400 ml soğuk sebze suyu
tat vermesi için karabiber ve tuz
İsteğe bağlı: 100 ml az yağlı yoğurt
süslemek için ekstra nane, ekstra kişniş
ekstra keçi peyniri

Adımlar:

- Avokadoları boyuna keserek iki parçaya ayırın, bir kaşık yardımıyla çekirdeklerini çıkartın ve içindeki etli kısmı çıkartın. Küpler halinde doğrayın.
- Salatalığı soyup dörde böldükten sonra 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Daha parlak bir renk elde etmek için kabuğunun bir kısmını bırakabilirsiniz.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun ve Smoothie programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı bir kaba boşaltın. Çorbayı soğuyana dek buzdolabında bekletin. Servis etmeden hemen önce üzerine keçi peyniri ve baharat serpin.

İpucu:

Bu çorba yoğurtla birlikte daha da serinletici ve kremsi bir hale gelecektir. Smoothie programını seçmeden önce tüm malzemelerle birlikte yoğurdu da koyabilirsiniz. Fınnlanmış milföy hamuru şeritleri gibi tuzlu, gevrek atıştırmalıklarla birlikte servis edin.



3 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 Soupe moulinée.
- 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 theelepels 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 Soup maker en schenk er 370 ml water bij. Sluit het deksel en kies het programma voor gepureerde soep.
- 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.

(TR)

SOĞUK KIRAZ ÇORBASI

Lezzetli bir yaz yemeğinin ardından meyveli bir tatlı.

500 g kiraz
½-1 çay kaşığı çekilmiş tarçın
150 g şeker
30 ml limon suyu
İsteğe bağlı: krem şanti, süsleme için

Adımlar:

- Kirazlardan birkaç tanesini daha sonra süslemede kullanmak için ayırdıktan sonra diğerlerinin çekirdeklerini çıkartın.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun. 520 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve Püre çorba programını seçin.
- Çorba hazır olduğunda geniş bir kaba boşaltın ve en az 3 saat boyunca buzdolabında soğutun.
- Birkaç kiraz ve belki bir miktar da krem şantiyle birlikte servis edin.

İpucu:

Bu soğuk ve tatlı çorba sıcak olarak da sunulabilir. Noel sezonunda sıcak şaraba alternatif olarak düşünebilirsiniz.



23 MIN

+

180 MIN





(FR)

SOUPE DE MELON À LA MENTHE

Très rafraîchissante l'été, comme dessert ou boisson. Préférez le melon Galia ou le cantaloup. Toutefois, tout type de melon fera l'affaire.

600 g de melon, sans la peau
Jus d'un citron vert
5 à 10 branches de feuilles de menthe
3 cuillères à soupe de miel (ou moins, selon le melon)
250 ml d'eau chaude

Étapes :

- Faites infuser la menthe et le miel dans de l'eau chaude pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, hachez grossièrement le melon et placez-le dans le Soup maker. Ajoutez l'eau infusée et le jus de citron vert. Sélectionnez le programme Smoothie.
- Lorsque le programme est prêt, versez dans un grand récipient et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Vous pouvez ajouter des glaçons pour accélérer le processus.

Conseil :

Assurez-vous que le melon est bien mûr

(NL)

MELOENSOEP MET MUNT

In de zomer zeer verfrissend als nagerecht of drankje. Cantaloupe- of galiameloenen zijn zeer geschikt, maar u kunt elk type meloen gebruiken.

600 g meloen, zonder schil
sap van 1 limoen
muntblaadjes van 5-10 takjes
3 eetlepels honing (mogelijk minder, afhankelijk van de meloen)
250 ml heet water

Stappen:

- Laat het hete water 5 minuten trekken met de munt en honing.
- Snijd de meloen intussen in grove stukken en doe deze in de Soup maker. Voeg het getrokken water en het limoensap toe. Kies het smoothieprogramma.
- Schenk de soep als het programma klaar is in een schaal en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast. Voeg eventueel ijsklontjes toe om het proces te versnellen.

Tip:

Zorg dat de meloen rijp is.

(TR)

NANELİ KAVUN ÇORBASI

Yaz aylarında tatlı veya içecek olarak servis edebileceğiniz serinletici bir çorba. Kantalup veya Galia iyi bir seçenektir, ancak her cins kavun kullanabilirsiniz.

600 g kabuksuz kavun
1 limonun suyu
5-10 saptan ayıklanmış nane yaprakları
3 yemek kaşığı bal (kavuna bağlı olarak daha az kullanılabilir)
250 ml sıcak su

Adımlar:

- Sıcak suyu nane ve balla 5 dakika boyunca demleyin.
- Bu sırada kavunu irice kıyın ve Çorba Ustası'na yerleştirin. Demlediğiniz suyu ve limon suyunu ekleyin. Smoothie programını seçin.
- Program hazır olduğunda, çorbayı geniş bir kaba boşaltın ve buzdolabında en az 1 saat boyunca soğutun. Soğutma işlemini hızlandırmak için buz küpleri de ekleyebilirsiniz.

İpucu:

Kavunun olgun olduğundan emin olun.



3 MIN

+





(FR)

TABOULÉ DE QUINOA

Le quinoa peut faire office de céréale. Toutefois, techniquement, il s'agit plus d'une plante, sans gluten et riche en protéines et en vitamines.

200 g de quinoa
550 ml de bouillon
1 cuillère à soupe de graines de fenouil
Feuilles de romarin frais, hachées

Pour assaisonner le taboulé :

2 tomates hachées
1 à 2 poignées d'herbes fraîches hachées : basilic, persil, coriandre
2 cuillères à soupe de jus de citron ou
1 cuillère à soupe de vinaigre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 g de noix ou d'amandes hachées
Facultatif : fromage de chèvre émietté

Étapes :

- Placez les ingrédients dans le Soup maker et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque la préparation est prête, laissez le quinoa dans l'appareil pendant 5 à 10 minutes pour un résultat encore plus onctueux.
- Terminez la recette en mélangeant le quinoa avec le reste des ingrédients.
- Servez directement ou conservez au réfrigérateur pour une dégustation ultérieure.

Conseil :

Vous pouvez remplacer le quinoa par du boulghour (durée de cuisson et quantité d'eau identiques).

(NL)

TABOULEH VAN QUINOA

Quinoa kan als graan worden gebruikt, maar is technisch gesproken meer verwant aan planten. Het is glutenvrij en bevat veel proteïnen en vitaminen.

200 g quinoa
550 ml bouillon
1 eetlepel venkelzaad,
gehakte verse rozemarijnblaadjes

Om de tabouleh te garneren:

2 tomaten, in blokjes
1-2 handjes gehakte verse kruiden: basilicum, peterselie, koriander
2 eetlepels citroensap of 1 eetlepel azijn
3 eetlepels olijfolie
50 g gehakte walnoten of amandelen
naar keuze: verkruimelde geitenkaas

Stappen:

- Doe de ingrediënten in de Soup maker en kies het compoteprogramma.
- Laat de quinoa 5-10 minuten in het apparaat zitten als het programma klaar is, zodat de korrels helemaal gaar worden.
- Vermeng de quinoa tot slot met de overige ingrediënten.
- Serveer direct of bewaar in de koelkast voor later gebruik.

Tip:

Vervang de quinoa eens door bulgur. Hiervoor gelden dezelfde tijden en dezelfde hoeveelheid water.

(TR)

KİNOA TABULESİ

Tahıl olarak da kullanılabilen kinoa teknik olarak bitkilere daha yakındır, gluten içermez, protein ve vitamin yönünden zengindir.

200 g kinoa
550 ml sebze suyu
1 yemek kaşığı rezene tohumu
doğranmış taze biberiye yaprakları

Tabuleyi süslemek için:

2 adet doğranmış domates
1-2 avuç doğranmış taze yeşillik: fesleğen, maydanoz, kişniş
2 yemek kaşığı limon suyu veya 1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı zeytinyağı
50 g doğranmış ceviz veya badem
İsteğe bağlı: ufalanmış keçi peyniri

Adımlar:

- Malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin ve Komposto programını seçin.
- Eksiksiz bir lezzet yakalamak için hazır hale geldiğinde kinoayı cihaz içinde 5-10 dakika bekletin.
- Kinoayı diğer malzemelerle karıştırarak tarifi tamamlayın.
- Doğrudan servis edin veya daha sonra servis etmek üzere buzdolabında saklayın.

İpucu:

Kinoa yerine aynı süre ve su miktarını kullanacağınız bulguru tercih edebilirsiniz.



15 MIN
+
10 MIN



(FR)

SALADE DE LENTILLES

Un plat parfait pour un pique-nique.
Vous pouvez essayer d'autres sauces et ingrédients.

300 g de lentilles (conseil)
750 ml de bouillon de légumes
Facultatif : graines de cumin ou de fenouil

Pour assaisonner la salade :

2 tomates, finement hachées
¼ de concombre, haché en petits cubes
1 feuille de laitue, hachée
jus d'un citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 poignée de persil, de coriandre ou de basilic frais

Étapes :

- Ajoutez les lentilles et le bouillon dans le Soup maker. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque le programme est prêt, laissez l'appareil fermé pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient tendres mais encore fermes.
- Enlevez l'excédent de bouillon. Versez dans un grand bol et laissez refroidir.
- Terminez en ajoutant les ingrédients restants et mélangez bien le tout.

Conseil :

Il existe de nombreux types de lentilles. Les lentilles rouges sont un peu trop molles pour cette recette. Les lentilles françaises noires, brunes ou vertes conservent une belle texture et sont donc les plus adaptées.

(NL)

LINZENSALADE

Dit is een perfect picknickgerecht. Varieer met andere dressings of salade-ingrediënten die u in huis hebt.

300 g linzen (Tip)
750 ml groentebouillon
naar keuze: venkel- of komijnzaad

Om de salade te garneren:

2 tomaten, in kleine blokjes
¼ komkommer, in kleine blokjes
1 krop bladsla, gesneden
sap van 1 citroen
4 eetlepels extra virgine olijfolie
handje verse peterselie, basilicum of koriander

Stappen:

- Doe de linzen en de bouillon in de Soup maker; sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Laat het apparaat ongeveer 10-15 minuten gesloten staan als het programma klaar is, totdat de linzen gaar maar nog steeds stevig zijn.
- Giet eventueel overgebleven bouillon af, doe de linzen in een grote kom en laat afkoelen.
- Voeg tot slot de overige ingrediënten toe en meng goed.

Tip:

Er zijn veel verschillende soorten linzen. Rode linzen worden iets te zacht voor dit recept. Franse groene, zwarte en bruine linzen behouden meer textuur en zijn daarom geschikter.

(TR)

MERCİMEK SALATASI

Piknikleriniz için mükemmel bir lezzet. Diğer soslar veya elinizdeki salata malzemeleriyle çeşitlendirebilirsiniz.

300 g mercimek (İpucu)
750 ml sebze suyu
İsteğe bağlı: rezene veya kimyon tohumu

Salatayı süslemek için:

2 adet ince doğranmış domates
Küçük küpler halinde doğranmış ¼ salatalık
1 baş doğranmış marul
1 adet limonun suyu
4 yemek kaşığı natürel sızma zeytinyağı
avuç dolusu taze maydanoz, fesleğen veya kişniş

Adımlar:

- Mercimekleri ve sebze suyunu Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda cihazı, mercimekler yumuşayıp hafif sert olana kadar yaklaşık 10-15 dakika boyunca kapalı halde bırakın.
- Fazla sebze suyunu süzün, geniş bir kaba boşaltın ve soğumasını bekleyin.
- Kalan malzemeleri ekleyerek tamamlayın ve iyice çalkalayın.

İpucu:

Birçok farklı mercimek cinsi vardır. Kırmızı mercimekler bu tarifte istenenden fazla yumuşar. Fransız yeşili, siyah ve kahverengi mercimekler daha fazla kıvam tutacağından bu tarif için daha uygundur.



15 MIN
+
10 MIN



(FR)

ACCOMPAGNEMENT DE SARRASIN GRILLÉ

Une autre alternative sans gluten pour votre plat principal

300 g de gruau de sarrasin cru
750 ml de bouillon de légumes
Facultatif : 1 cuillère à soupe de graines de cumin

Assaisonnement :

jus d'un citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poignée de persil haché
Poivre noir moulu, à votre convenance
Facultatif : ciboules finement hachées

Étapes :

- Ajoutez le sarrasin et le bouillon dans le Soup maker. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque le programme est prêt, laissez l'appareil fermé pendant 10 minutes jusqu'à ce que le sarrasin soit tendre mais encore ferme.
- Ouvrez le couvercle, ôtez l'excédent de bouillon et versez dans un saladier.
- Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez bien le tout et servez comme accompagnement à votre repas.

Conseil :

Pour une base de salade, essayez de mélanger sarrasin et lentilles dans le Soup maker.

(NL)

BIJGERECHT MET GEROOSTERDE BOEKWEIT

Een andere glutenvrije optie die als alternatief voor koolhydraten bij de maaltijd kan worden geserveerd

300 g geroosterd boekweit
750 ml groentebouillon
naar keuze: 1 eetlepel komijnzaad

Om het gerecht te garneren:

sap van 1 citroen
4 eetlepels olijfolie
1 handje gehakte peterselie
gemalen zwarte peper naar smaak
Naar keuze: lente-uitjes, fijingehakt

Stappen:

- Doe de boekweit en de bouillon in de Soup maker, sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Laat het apparaat 10 minuten gesloten staan als het programma klaar is, totdat de boekweit gaar maar nog steeds stevig is.
- Open het deksel, giet eventueel overgebleven bouillon af en doe de boekweit in een mooie kom.
- Voeg de overige ingrediënten toe, meng goed en serveer als bijgerecht bij uw maaltijd.

Tip:

Probeer boekweit en linzen eens in de Soup maker te combineren als basis voor een salade.

(TR)

KIZARMİŞ KARABUĞDAY MEZESİ

Ana yemeğinizin yanında alternatif olarak servis edebileceğiniz bir diğer gluten içermeyen karbonhidrat seçeneği

300 g pişmemiş, kızarmış karabuğday
750 ml sebze suyu
İsteğe bağlı: 1 yemek kaşığı kimyon tohumu

Mezeyi süslemek için:

1 adet limonun suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 avuç doğranmış maydanoz
tat vermesi için çekilmiş karabiber
İsteğe bağlı: ince doğranmış taze soğan

Adımlar:

- Karabuğdayı ve sebze suyunu Çorba Ustası'na yerleştirin, kapağı kapatın ve Komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda cihazı, karabuğday biraz yumuşayıp hafif sert olana kadar yaklaşık 10 dakika boyunca kapalı halde bırakın.
- Kapağı açın, fazla sebze suyunu süzün ve servis kasesine boşaltın.
- Kalan malzemeleri ekleyin, iyice çalkalayın ve yemeğinizin yanında meze olarak servis edin.

İpucu:

Karabuğday ve mercimekleri Çorba Ustası'nda karıştırarak salata tabanında kullanabilirsiniz.



15 MIN
+
10 MIN



(FR)

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Cette compote de pommes est délicieuse
avec des crêpes maison.

650 g de pommes
1 cuillère à soupe de sucre roux
1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
Le zeste d'un demi-citron
Facultatif : 1 cuillère à café de cannelle
moulue

Étapes :

- Pelez et coupez les pommes en 8, puis retirez le trognon.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker et versez 100 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez brièvement sur la fonction de Mixage manuel une fois ou deux.
- 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.

(NL)

KRUIDIGE APPELCOMPOTE

Deze appelcompote smaakt geweldig bij
zelfgebakken pannenkoeken.

650 g appels
1 eetlepel bruine suiker
1/8 theelepel gemalen kruidnagel
geraspte schil van ½ citroen
Extra: 1 theelepel gemalen kaneel

Stappen:

- Schil de appels en snijd ze in 8 stukken; verwijder het klokhuis.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker en schenk er 100 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, kunt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren drukken.
- 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.

(TR)

BAHARATLI ELMA KOMPOSTOSU

Bu elma kompostosunu ev yapımı kreplerle
sunabilirsiniz.

650 g elma
1 yemek kaşığı esmer şeker
1/8 çay kaşığı çekilmiş karanfil
½ limonun kabuğu
Ekstra: 1 çay kaşığı çekilmiş tarçın

Adımlar:

- Elmaları soyun ve 8 parçaya bölün, çekirdeğini çıkarın.
- Tüm malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin ve 100 ml su ekleyin. Kapağı kapatın, Komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez manuel karıştırma işlevine kısa süre basabilirsiniz.
- Kapağı açın ve kompostoyu üzerine tarçın serperek servis edin.

İpucu:

Bu kompostoda elmayla birlikte armut, ayva veya van muzunu da kullanabilirsiniz.





(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.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker, fermez le couvercle et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez brièvement sur la fonction de Mixage manuel une fois ou deux.

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 Soup maker. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, kunt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren drukken.
- Open het deksel en serveer; of zet de compote tot gebruik in de koelkast.

Tip:

Serveer de compote bij kwarktaart, ijs of pannenkoeken.

(TR)

VAN MUZU VE ÇİLEK KOMPOSTOSU

Limon otu ve portakal suyu ilavesi bu klasik karşıma farklı bir tat verecektir.

300 g van muzu sapları
400 g çilek
100 ml portakal suyu
3 çay kaşığı ince doğranmış limon otu (yaklaşık 5 cm'lik parçalar halinde)
100 gr şeker
1 vanilya baklası

Adımlar:

- Van muzu yapraklarını alın, uçlarını kesin, soyun ve 1-2 cm'lik parçalar halinde dilimleyin. Çilekleri ayıklayın ve dörde bölün. Vanilya baklasına boyuna kesin ve çekirdekleri çıkarn. Çekirdekleri ve baklayı saklayın.
- Tüm malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin. Kapağı kapatın ve Komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez manuel kanştırma işlevine kısa süre basabilirsiniz.
- Kapağı açın ve servis edin ya da kullanana kadar buzdolabında saklayın.

İpucu:

Cheesecake, dondurma veya krep üzerine dökerek servis edin.



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
300 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 300 ml d'eau. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez brièvement sur la fonction de Mixage manuel une fois ou deux.
- 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
300 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 Soup maker en schenk er 300 ml water bij. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, kunt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren drukken.
- 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.

(TR)

MUZ KOMPOSTOSU

Bu komposto, özellikle vanıyalı dondurmayla birlikte çok lezzetli bir tatlı olarak sunulabilir.

600 g muz
300 ml su
½-1 çay kaşığı çekilmiş tarçın + süslemek için
bir miktar daha tarçın
50 g şeker

Adımlar:

- Muzları soyun ve dilimleyin.
- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun ve 300 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez manuel karıştırma işlevine kısa süre basabilirsiniz.
- Kapağı açın. Üzerine tarçın serpiştirdikten sonra krep, dondurma veya kek ile birlikte servis edin.

İpucu:

Suyun yansı yerine hindistan cevizi sütü de koyabilirsiniz. Kuş üzümü ekleyerek kompostonuzu tamamlayabilirsiniz.



15 MIN



(FR)

COMPOTE DE PÊCHES À L'EAU DE ROSE

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

600 g de pêches
50 g de sucre
1 cuillère à soupe d'eau de rose
Jus d'un demi-citron
100 ml d'eau

Étapes :

- Retirez les noyaux des pêches.
- Placez tous les ingrédients dans le Soup maker. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Compote.
- Lorsque le programme est prêt, appuyez brièvement sur la fonction de Mixage manuel une fois ou deux.

Conseil :

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

(NL)

PERZIKENCOMPOTE MET ROZENWATER

Met een scheutje rozenwater krijgt deze compote een fijne bloemengeur.

600 g perziken
50 g suiker
1 eetlepel rozenwater
sap van ½ citroen
100 ml water

Stappen:

- Ontpit de perziken.
- Doe alle ingrediënten in de Soup maker. Sluit het deksel en kies het compoteprogramma.
- Wanneer het programma klaar is, kunt u een of twee keer kort op de functie voor handmatig pureren drukken.

Tip:

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

(TR)

GÜLSULU ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

Kompostonuza birkaç damla gülsuyu ekleyerek hoş bir çiçek kokusu verebilirsiniz.

600 g şeftali
50 g şeker
1 yemek kaşığı gülsuyu
½ limonun suyu
100 ml su

Adımlar:

- Şeftalilerin çekirdeklerini çıkarın.
- Tüm malzemeleri Çorba Ustası'na yerleştirin. Kapağı kapatın ve Komposto programını seçin.
- Program hazır olduğunda, bir veya iki kez manuel karıştırma işlevine kısa süre basabilirsiniz.

İpucu:

Kompostonun yanında vanilyalı dondurma, krep veya yağlı çörek ikram edebilirsiniz.



15 MIN



(FR)

SMOOTHIE À LA BANANE

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

350 g de bananes
600 ml de lait
2 boules (100 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.

350 g bananen
600 ml melk
2 scheppen vanille-ijs (100 g)

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de Soup maker, 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 vermalen ijsblokjes gebruiken.

(TR)

MUZLU SMOOTHIE

Sadece üç malzeme kullanarak yapımı son derece kolay olan bu klasik karışımı elde edebilirsiniz.

350 g muz
600 ml süt
2 top (100 g) vanilyalı dondurma

Adımlar:

- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- İçtiğiniz hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

İpucu:

Vanilyalı dondurma ile içtiğinize daha fazla aroma ve tat katabilirsiniz. İçtiğinizi soğutmanın en hızlı yolu dondurma eklemektir. Bunun yerine buz küpleri de kullanabilirsiniz.



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 Soup maker, 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.

(TR)

FRAMBUAZLI AYRANLI SMOOTHIE

Sabahları uyanabilmek için mükemmel bir çözüm.

500 g taze frambuaz
500 ml ayran
200 ml maden suyu

Adımlar:

- Tüm malzemeleri Soup maker'a koyun, kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- Smoothie hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

İpucu:

Bu smoothie için muz, çilek, yaban mersini veya böğürtlen de kullanabilirsiniz.
Ayran bulamazsanız, kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Bir kaba 500 ml süt koyun ve 2 yemek kaşığı limon suyu ekleyin. 5 dakika kadar bekletin, ardından tarifte anlatılanları uygulayın.
İçeceğinizin soğuk olması için buzdolabından aldığınız malzemeleri bekletmeden kullanın veya içeceğinizi hazırladıktan sonra biraz kınılmış buz ya da buz küpleri ekleyin.



3 MIN



(FR)

SMOOTHIE SALADE VERTE

Une salade dans un verre. Essayez différents types de salades.

2 branches de céleri
8 grandes feuilles de laitue romaine
Une banane
200 g de mangue ou de melon
100 g de concombres ou de tomates
4 branches de menthe
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 ml d'eau

Étapes :

- Hachez grossièrement les ingrédients, puis ajoutez-les dans le Soup maker. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau pour que l'indicateur de niveau minimal soit atteint à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez le couvercle et sélectionnez l'option 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)

GROENE SALADESMOOTHIE

Een salade in een glas, te variëren met verschillende bladgroenten.

2 stengels bleekselderij
8 grote bladeren romaine sla
1 banaan
200 g mango of meloen, zonder schil
100 g komkommer of tomaat
blaadjes van 4 takjes munt
1 eetlepel olijfolie
300 ml water

Stappen:

- Snijd de ingrediënten in grove stukken. Doe de ingrediënten in de Soup maker. Voeg voldoende water toe, tot aan de minimumaanduiding in het apparaat.
- 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.

(TR)

YEŞİL SALATALI SMOOTHIE

Farklı yeşilliklerle çeşitlendirebileceğiniz bardakta salata.

2 adet kereviz sapı
8 adet büyük marul yaprağı
1 muz
200 g mango veya kavun içi
100 g salatalık veya domates
4 sap nanenin yaprakları
1 yemek kaşığı zeytinyağı
300 ml su

Prosedür:

- Malzemeleri irice doğrayıp Çorba Ustası'na yerleştirin. Yeterince su koyduğunuzdan ve cihazın minimum göstergesine ulaştığından emin olun.
- Kapağı kapatın ve Smoothie programını seçin.
- Smoothie hazır olduğunda, kapağı açın ve pipetle birlikte uzun bardaklarda servis edin.

İpucu:

Servis etmeden önce buz küpleri veya kınımış buz ekleyin.
Zeytinyağı bu içecekteki A, D, E ve K vitaminlerinin vücudunuz tarafından emilmesine yardımcı olur - bu vitaminler sadece sıvı/katı yağ ile işlemiden geçebilir.



3 MIN



(FR)

MILK SHAKE CHOCOLAT-CAFÉ

Un pur plaisir... Adaptez selon vos goûts l'aspect crémeux ou sucré

2 espresso ou 2 cuillères à soupe de café instantané en poudre
300 ml de lait
150 ml de crème
Quelques gouttes d'essence de vanille
1 pincée de cannelle
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
2 cuillères à soupe de miel
10 glaçons
Pour remplacer la crème et la vanille :
2 boules de glace à la vanille

Étapes :

- Ajoutez tous les ingrédients dans le Soup maker
- Sélectionnez le programme Smoothie
- Servez dans de grands verres avec des pailles, saupoudrez de cannelle ou de cacao.

Conseil :

Pour un milk-shake allégé, remplacez la crème ou la crème glacée par du lait allégé.
Dosez le miel à votre convenance.

(NL)

KOFFIE-CHOCOLADESHAKE

Puur genot... Bepaal zelf hoe romig of zoet u de shake maakt.

2 kopjes espresso of 2 eetlepels oploskoffie
300 ml melk
150 ml room
enkele druppels vanille-essence
een snuffe kaneel
1 eetlepel cacao-poeder
2 eetlepels honing
10 ijsblokjes
in plaats van room en vanille:
2 bolletjes vanille-ijs

Stappen:

- Doe alle ingrediënten in de Soup maker.
- Kies het smoothieprogramma.
- Serveer in hoge glazen met rietjes, bestrooi met wat kaneel of cacao.

Tip:

Voor een shake met minder calorieën vervangt u de room of het ijs door magere melk.
De benodigde hoeveelheid honing hangt af van uw voorkeur.

(TR)

KAHVE VE ÇİKOLATA KOKTEYLİ

Zevkinizi konuşturun... İstedığınız kadar krema veya şeker ekleyin.

2 espresso çekirdeği veya 2 yemek kaşığı hazır kahve tozu
300 ml süt
150 ml krema
birkaç damla vanilya esansı
bir tutam tarçın
1 yemek kaşığı toz kakao
2 yemek kaşığı bal
10 parça buz küpü
krema ve vanilya yerine:
2 top vanilyalı dondurma

Ađımlar:

- Malzemelerin tamamını Çorba Ustası'na yerleştirin
- Smoothie programını seçin
- Uzun bardaklarda pipetle ve üzerine biraz tarçın veya kakao serperek servis edin.

İpucu:

Yağsız bir kokteyl elde etmek için krema veya dondurma yerine az yağlı süt kullanın.
Kullanacağınız bal miktan tamamen zevkinize bağlıdır.



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.

300 + 300 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

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

300 + 300 g diepgevroren aardbeien
600 g yoghurt
2 eetlepels suiker of honing

Stappen:

- Doe de yoghurt, honing en 300 g aardbeien in de Soup maker. Sluit het deksel en kies het smoothieprogramma.
- 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 pureren 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?

(TR)

DONDURULMUŞ ÇİLEKLİ YOĞURT

Dondurulmuş yoğurttaki yağ oranı düşük olmasına rağmen dondurmaya benzer bir tada sahiptir.

300 + 300 g dondurulmuş çilek
600 g yoğurt
2 yemek kaşığı şeker veya bal

Adımlar:

- Yoğurt, bal ve 300 g çileği 'Soup maker' a koyun. Kapağı kapatın ve smoothie programını seçin.
- Program bittiğinde, kapağı açın ve donmuş meyvelerin geri kalanını ekleyin. Kapağı yeniden kapatın ve daha kalın ama taneli bir kıvam elde etmek için manuel karıştırma işlevini kullanın.
- Donmuş yoğurt hazır hale geldiğinde, kapağı açın ve kuplarda servis edin.

İpucu:

Hoş bir vanilya aroması vermek için birkaç damla vanilya ekleyin. Bu tarifi istediğiniz herhangi bir dondurulmuş meyveyle hazırlayabilirsiniz. Neden çilek, yaban mersini, ananas ya da mangoyla denemiyorsunuz?



3 MIN



(FR)

YAOURT GLACÉ INSTANTANÉ : MANGUE

La mangue est si crémeuse qu'il est impossible de manquer la crème dans ce dessert glacé.

300 + 300 g de mangue surgelée
650 g de yaourt
1 à 2 cuillères à soupe de sucre
En complément : vos nappages préférés

Étapes :

- Placez le yaourt, le sucre et 300 g de mangue dans le Soup maker. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Smoothie.
- À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez le reste des fruits surgelés.
- Fermez à nouveau le couvercle et utilisez la fonction Mixage manuel pour obtenir plus de consistance. Laissez cette fonction activée pendant 5 secondes. Répétez cette procédure si nécessaire.
- Servez avec vos nappages préférés.

Conseil :

Les nappages conseillés sont ceux aux noix, au chocolat, aux fruits frais ou aux cookies émiettés.

(NL)

FROZEN YOGHURT: MANGO

Mango is zo romig dat u de room niet zult missen in deze bevroren traktatie.

300 + 300 g bevroren mangostukjes
650 g yoghurt
1-2 eetlepels suiker
Extra: uw favoriete topping

Stappen:

- Doe de yoghurt, suiker en 300 g mango in de Soup maker. Sluit het deksel en kies het smoothieprogramma.
- Open het deksel als het programma klaar is en voeg de rest van het bevroren fruit toe.
- Sluit het deksel weer en gebruik de functie voor handmatig pureren om een dikkere consistentie te krijgen. Activeer de functie 5 seconden en doe dit één of twee keer.
- Serveer met uw favoriete topping.

Tip:

Lekkere toppings zijn noten, chocolade, vers fruit of koekkrumels.

(TR)

HAZIR DONDURULMUŞ YOĞURT: MANGO

Mangonun mükemmel kıvamı sayesinde dondurulmuş yoğurdun yoğunluğunu yakalayabilirsiniz.

300 + 300 g dondurulmuş mango
650 g yoğurt
1-2 yemek kaşığı şeker
Ekstra: Üzerine sevdiğiniz malzemeleri ekleyin

Adımlar:

- Yoğurt, şeker ve 300 g mangoyu Çorba Ustası'na yerleştirin. Kapağı kapatın ve Smoothie programını seçin.
- Program bittiğinde, kapağı açın ve dondurulmuş meyvenin kalanını ekleyin.
- Kapağı tekrar kapatın ve daha koyu bir kıvam için manuel karıştırma fonksiyonunu kullanın. Fonksiyon düğmesini 5 saniye boyunca basılı tutun. Bu işlemi bir veya iki kez tekrarlayın.
- Üzerine sevdiğiniz malzemeleri ekleyerek servis edin.

İpucu:

Fıstık, çikolata, taze meyve veya ufalanmış kurabiyeler ile üzerini süsleyebilirsiniz.



3 MIN



Lined writing area on page 86, consisting of 20 horizontal lines.

Lined writing area on page 87, consisting of 20 horizontal lines.



©2013 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

Document order number: 4241 210 15271

