



# SOUPMAKER

# DOMO

RECEPTEN - RECETTES  
REZEPTÉ - RECIPES

GROENTESOEP MET CHORIZO **6**  
*SOUPE DE LÉGUMES AU CHORIZO*  
GEMÜSESUPPE MIT CHORIZO  
*VEGETABLE SOUP WITH CHORIZO*

GROENTESOEP MET ERWTEN EN WORTEL **7**  
*SOUPE DE LÉGUMES AUX PETITS POIS ET CAROTTES*  
GEMÜSESUPPE MIT ERBSEN UND KAROTTEN  
*VEGETABLE SOUP WITH PEAS AND CARROTS*

BLOEMKOOL-PREI SOEP **8**  
*SOUPE DE CHOU-FLEUR ET POIREAU*  
BLUMENKOHL-LAUCH-SUPPE  
*CAULIFLOWER-LEEK SOUP*

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

CHAMPIGNONROOMSOEP **10**  
*VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS*  
CHAMPIGNONSUPPE  
*CREAMED MUSHROOM SOUP*

PAPRIKA-TOMATENSOEP **11**  
*SOUPE TOMATE-POIVRON*  
PAPRIKA-TOMATENSUPPE  
*PAPRIKA-TOMATO SOUP*

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

<b>COURGETTE-BOERENKOOL SOEP</b> <i>SOUPE DE COURGETTE ET CHOU FRISÉ</i> <b>ZUCCHINI-GRÜNKOHL-SUPPE</b> <i>ZUCCHINI-KALE SOUP</i>	<b>13</b>
<b>BUTTERNUTSOEP</b> <i>SOUPE DE COURGE BUTTERNUT</i> <b>BUTTERNUSS-KÜRBISSUPPE</b> <i>BUTTERNUT SOUP</i>	<b>14</b>
<b>BESSENKRACHT</b> <i>LA FORCE DES BAIES</i> <b>BEERENKRAFT</b> <i>BERRY POWER</i>	<b>15</b>
<b>SMEUÏG GROEN</b> <i>VERT ONCTUEUX</i> <b>CREMIG GRÜN</b> <i>CREAMY GREEN</i>	<b>16</b>
<b>AARDBEIENCONFITUUR</b> <i>CONFITURE DE FRAISES</i> <b>ERDBEEKONFITÜRE</b> <i>STRAWBERRY JAM</i>	<b>17</b>
<b>FRAMBOZENCONFITUUR</b> <i>CONFITURE DE FRAMBOISES</i> <b>HIMBEERKONFITÜRE</b> <i>RASPBERRY JAM</i>	<b>18</b>



## GENIET VAN EEN DAMPENDE KOM SOEP MET VERSE GROENTJES

Doe de groenten in de soepmaker, zet deze aan, en na 20 minuten is de soep klaar. Roeren en mixen is niet meer nodig. Terwijl jij de aardappels voor het hoofdgerecht schilt, maakt de soepmaker je voorgerecht in een mum van tijd klaar. Het roestvrijstalen toestel heeft 6 programma's: Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam en Blend. Buiten soep kan je er ook confituur en zelfs compote in maken. De kan heeft een capaciteit van 2 l.

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

*Insérez les légumes dans le mixeur à soupe, puis allumez l'appareil : la soupe est prête en 20 minutes. Plus besoin de mélanger et de mixer. Pendant que vous pelez les pommes de terre pour le plat principal, le mixeur à soupe prépare votre entrée en un rien de temps. L'appareil en acier inoxydable vous permet de choisir entre 6 programmes : Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam et Blend. En plus de la soupe, l'appareil vous permet également de préparer des confitures et des compotes. La verseuse a une capacité de 2 litre.*

## GENIESSEN SIE EINE HEISSE SCHÜSSEL SUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in den Suppen-kocher, schalten Sie ihn ein und nach 20 Minuten ist die Suppe fertig. Rühren und Mixen ist nicht mehr notwendig. Während Sie die Kartoffeln für das Hauptgericht schälen, bereitet der Suppen-kocher Ihre Vorspeise im Handumdrehen zu. Das Gerät aus Edelstahl ist mit 6 Programmen ausgestattet: Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam und Blend. Außer Suppe können Sie auch Konfitüre und sogar Kompott zubereiten. Die Kanne besitzt eine Kapazität von 2 l.

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

*Put the vegetables in the soup maker, turn it on and, after 20 minutes, the soup is ready. No more stirring and blending. While you are peeling the potatoes for the main dish, the soup maker is preparing your aperitif in just a few minutes. This stainless steel appliance has 4 programmes: Chunky, Smooth, Extra smooth, Juice, Jam and Blend. Not only can you make soup but jam, and even compote as well. The pitcher holds 2 l.*

*Met dank aan foodblog mijnpuurleven.com voor de receptideeën.*

*Merci au blog food mijnpuurleven.com pour les idées de recettes.*

*Vielen Dank an Foodblog mijnpuurleven.com für die Rezeptideen.*

*Special thanks to the food blog mijnpuurleven.com for the recipe ideas.*

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

**CHUNKY**



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

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

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

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

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





**CHUNKY**

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

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

- 1 ui
- 1 blokje groentebouillon en 1 blokje kippenbouillon
- 250 g erwten
- 3 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 prei
- 1 l water
- op smaak brengen met peper, zout, tijm, look en laurier
- indien gewenst kan je er nog kleine stukjes kip aan toevoegen

- 1 Zwiebel
- 1 Brühwürfel Gemüsebrühe und 1 Brühwürfel Hühnerbrühe
- 250 g Erbsen
- 3 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Stange Porree
- 1 l Wasser
- Mit Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt abschmecken
- Falls gewünscht, können Sie noch kleine Würfel Hühnerfleisch hinzufügen

- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes et 1 cube de bouillon de volaille
- 250 g de petits pois
- 3 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 poireau
- 1 l d'eau
- Pour l'assaisonnement : du poivre, du sel, du thym, de l'ail et du laurier
- Quelques petits morceaux de poulet (facultatif)

- 1 onion
- 1 tablet vegetable broth and 1 tablet chicken broth
- 250 g peas
- 3 carrots
- 2 stalks of celery
- 1 leek
- 1 l water
- season to taste with salt, pepper thyme, garlic and bay leaf
- if desired, add small pieces of chicken

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

**CHUNKY**



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

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

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

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

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



SMOOTH

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



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

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

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

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

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

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

**SMOOTH**



**INGREDIËNTEN INGRÉDIANTS**  
**ZUTATEN INGREDIENTS**

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

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

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

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



SMOOTH

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

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

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

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

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

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

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

**EXTRA  
SMOOTH**



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

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

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

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

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



**EXTRA  
SMOOTH**

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



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

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

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

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

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

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

**EXTRA  
SMOOTH**



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

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

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

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

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



JUICE

BESSENKRACHT  
LA FORCE DES BAIES  
BEERENKRAFT  
BERRY POWER

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

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

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

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

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

SMEUÏG GROEN  
VERT ONCTUEUX  
CREMIG GRÜN  
CREAMY GREEN

JUICE



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

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

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

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

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

JAM

AARDBEIENCONFITUUR  
CONFITURE DE FRAISES  
ERDBEEKONFITÛRE  
STRAWBERRY JAM

## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS ZUTATEN INGREDIENTS

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

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

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

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

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

**JAM**



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

- 700 g frambozen
- 2 el chia zaadjes
- 3-4 el honing

- 700 g Himbeeren
- 2 EL Chia-Samen
- 3-4 EL Honig

- 700 g de framboises
- 2 c. à s. de graines de chia
- 3-4 c. à s. de miel

- 700 g raspberries
- 2 tbsp chia seeds
- 3-4 tbsp honey





# DOMO

LINEA 2000 BVBA

Dompel 9 - 2200 Herentals

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

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