

DOMO
A party at home!



SOUP GENIUS

DO726BL

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES
RECEPTY



INHOUD / CONTENU / INHALT / CONTENTS / OBSAH

| | |
|--|----|
| Pompoensoep / Soupe au potiron / Kürbissuppe / Pumpkin soup / Dýňová polévka | 4 |
| Paprikasoep / Soupe aux poivrons / Paprikasuppe / Bell pepper soup / Polévka z paprik | 6 |
| Courgettesoep / Soupe à la courgette / Zucchinisuppe / Courgette soup / Krémová polévka z cukety | 8 |
| Taco soep / Soupe taco / Taco-Suppe / Taco soup / Mexická polévka Taco | 10 |
| Vijgenconfituur / Confiture de figues / Feigenkonfitüre / Fig jam / Fiková marmeláda | 12 |
| Sojamelk / Lait de soja / Sojamilch / Soy milk / Sojové mléko | 14 |
| Amandelsmoothie / Smoothie aux amandes / Mandel-Smoothie / Almond smoothie / Mandlové smoothie | 16 |
| Vegan bananenmilkshake / Milkshake à la banane végane / Veganer Bananenmilkshake / Vegan banana milkshake / Banánový milkshake (pro vegany) | 18 |
| Pastasaus met runderreepjes / Sauce pour pâtes avec lanières de bœuf / Nudelsoße mit Rindfleischstreifen / Pasta sauce with beef strips / Přeliv (omáčka) na těstoviny – s hovězím | 20 |
| Pastasaus met gehakt / Sauce pour pâtes avec viande hachée / Nudelsoße mit Hackfleisch / Pasta sauce with minced meat / Přeliv (omáčka) na těstoviny - s mletým masem | 24 |

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.

SAVOREZ 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.

GENIESEN SIE EINE HEISSE SCHÜSSEL SUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in den Suppenkocher, 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 Suppenkocher Ihre Vorspeise im Handumdrehen zu.

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.

UŽIJTE SI MISKU HORKÉ POLÉVKY Z ČERSTVÝCH SUROVIN

Čestvou zeleninu vložte do polévkovaru, zapněte a za +/- 20 minut bude polévka hotová. Není potřeba míchat ani nic mixovat. Zatímco budete loupat brambory k hlavnímu jídlu, tak polévkovar sám automaticky polévku uvaří a ušetří vám plno času.

A top-down view of two white ceramic bowls filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a swirl of white cream, several golden-brown croutons, and a scattering of green pumpkin seeds. The bowls are set on a dark, textured surface, possibly slate or stone. A silver spoon lies to the left of the bowls, and a brown cloth napkin is partially visible on the right. The overall composition is rustic and appetizing.

SMOOTH

NL**POMPOENSOEP**

1 oranje paprika
 150 g pompoen, in blokjes
 100 g wortel
 1 kleine ui
 ½ stengel bleekselder
 1 teentje look
 500 ml water
 1 blokje groentebouillon
 1 tl currypoeder
 1 tl paprikapoeder

DU**KÜRBISSUPPE**

1 orangefarbene Paprika
 150 g Kürbis, gewürfelt
 100 g Karotte
 1 kleine Zwiebel
 ½ Stange Staudensellerie
 1 Knoblauchzehe
 500 ml Wasser
 1 Würfel Gemüsebrühe
 1 TL Currypulver
 1 TL Paprikapulver

CZ**DÝŇOVÁ POLÉVKA**

1 paprika (oranžová)
 150 g dýně (nakrájené na kostičky)
 100 g mrkve
 1 cibule
 ½ nať řapíkatého celeru
 1 stroužek česneku
 500 ml vody
 1 kostka zeleninového bujonu
 1 čajová lžička kari
 1 čajová lžička drcené papriky

FR**SOUPE AU POTIRON**

1 poivron orange
 150 g de potiron, en dés
 100 g de carottes
 1 petit oignon
 ½ branche de céleri
 1 gousse d'ail
 500 ml d'eau
 1 cube de bouillon de légumes
 1 c. à c. de curry en poudre
 1 c. à c. de paprika en poudre

EN**PUMPKIN SOUP**

1 orange bell pepper
 150 g pumpkin, cubed
 100 g carrot
 1 small onion
 ½ stalk of celery
 1 garlic clove
 500 ml water
 1 vegetable stock cube
 1 tsp curry powder
 1 tsp paprika powder

NL**PAPRIKASOEP**

500 ml kippenbouillon
 1 ui
 1 teentje look
 2 rode paprika's
 1 el olie
 ½ tl currypoeder
 ½ tl paprikapoeder
 tijm
 peper
 zout

DU**PAPRIKASUPPE**

500 ml Hühnerbrühe
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 rote Paprika
 1 EL Öl
 ½ TL Currypulver
 ½ TL Paprikapulver
 Thymian
 Pfeffer
 Salz

POLÉVKA Z PAPRIK

500 ml kuřecího vývaru
 1 cibule
 1 stroužek česneku
 2 velké oranžové papriky
 1 lžíce oleje
 ½ čajové lžičky kari
 ½ čajové lžičky kari drcené papriky
 Tymián
 Pepř
 Sůl

CZ**FR****SOUPE AUX POIVRONS**

500 ml de bouillon de volaille
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 2 poivrons rouges
 1 c. à s. d'huile
 ½ c. à c. de curry en poudre
 ½ c. à c. de paprika en poudre
 thym
 poivre
 sel

EN**BELL PEPPER SOUP**

500 ml chicken stock
 1 onion
 1 garlic clove
 2 red bell peppers
 1 tbsp oil
 ½ tsp curry powder
 ½ tsp paprika powder
 thyme
 pepper
 salt

SMOOTH





SMOOTH

NL

COURGETTESOEP

½ stengel prei
250 g courgette
1 kleine aardappel
1 teentje knoflook
500 ml groentebouillon
peper
zout
tijm

DU

ZUCCHINISUPPE

½ Stange Lauch
250 g Zucchini
1 kleine Kartoffel
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
Salz
Thymian

CZ

KRÉMOVÁ POLÉVKA Z CUKETY

½ pórku
250 g menší cuketa
1 brambor
1 stroužek česneku
500 ml zeleninového vývaru
Pepeř
Sůl
Tymián

FR

SOUPE À LA COURGETTE

½ branche de poireau
250 g courgette
1 petite pomme de terre
1 gousse d'ail
500 ml de bouillon de légumes
poivre
sel
thym

EN

COURGETTE SOUP

½ leek
250 g courgette
1 small potato
1 clove of garlic
500 ml vegetable stock
pepper
salt
thyme

NL

TACO SOEP

½ ui
 1 teentje look
 1 rode paprika
 135 g rode kidneybonen (blik)
 150 g tomatenstukjes (blik)
 500 ml water
 1 bouillonblokje
 1 el tomatenconcentraat (22%)
 1 tl chilipoeder
 ½ tl currypoeder
 ½ tl komijn
 ½ tl paprikapoeder
 ½ tl zout

Afwerking:

1 avocado
 1 handje koriander

FR

SOUPE TACO

½ oignon
 1 gousse d'ail
 1 poivron rouge
 135 g de haricots rouges (conserves)
 150 g de tomates concassées (conserves)
 500 ml d'eau
 1 cube de bouillon
 1 c. à s. de concentré de tomates (22 %)
 1 c. à c. de chili en poudre
 ½ c. à c. de curry en poudre
 ½ c. à c. de cumin
 ½ c. à c. de paprika en poudre
 ½ c. à c. de sel

Décoration :

1 avocat
 1 poignée de coriandre

DU

TACO-SUPPE

½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Paprika
 135 g rote Kidneybohnen (Dose)
 150 g Tomatenstücke (Dose)
 500 ml Wasser
 1 Brühwürfel
 1 EL Tomatenmark (22 %)
 1 TL Chilipulver
 ½ TL Currypulver
 ½ TL Kreuzkümmel
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Salz

Garnierung:

1 Avocado
 1 Handvoll Koriander

EN

TACO SOUP

½ onion
 1 garlic clove
 1 red bell pepper
 135 g red kidney beans (tin)
 150 g tomato cubes (tin)
 500 ml water
 1 stock cube
 1 tbsp tomato concentrate (22%)
 1 tsp chilli powder
 ½ tsp curry powder
 ½ tsp cumin
 ½ tsp paprika powder
 ½ tsp salt

To garnish:

1 avocado
 1 handful of coriander

CZ

MEXICKÁ POLÉVKA TACO

½ cibule
 1 stroužek česneku
 1 velká červená paprika
 135 g červených fazolí (z plechovky)
 150 g nakrájených rajčat (z plechovky)
 500 ml vody
 1 kostka bujónu (vývaru)
 1 lžíce rajčatového protlaku (22%)
 1 lžička drceného chilli
 ½ lžičky kari
 ½ lžičky drceného kmínu
 ½ lžičky drcené papriky
 ½ lžičky soli

Na servování:

1 nakrájené avokádo
 Hrst nasekaného koriandru

CHUNKY



JAM



NL

VIJGENCONFITUUR

200 g verse vijgen (fijn gesneden)
150 g geleisuiker
75 ml water
½ limoen

Tip: voeg de suiker als laatste toe, anders kan deze wat aanbakken op de bodem.

FR

CONFITURE DE FIGUES

200 g de figes fraîches (finement hachées)
150 g de sucre gélifiant
75 ml d'eau
½ citron vert

Conseil : terminez par le sucre, sinon il risque de coller au fond de la casserole.

DU

FEIGENKONFITÜRE

200 g frische Feigen (feingeschnitten)
150 g Gelierzucker
75 ml Wasser
½ Limette

Tip: Fügen Sie den Zucker zuletzt hinzu, da er sonst am Boden festkleben kann.

EN

FIG JAM

200 g fresh figs (finely chopped)
150 g jam sugar
75 ml water
½ lime

Tip: add the sugar last; otherwise it may stick to the bottom.

CZ

FÍKOVÁ MARMELÁDA

200 g čerstvých fíků (nakrájené na malé kousky)
150 g želírovacího cukru
75 ml vody
½ limetky (šťávy)

Doporučení: Nejdříve nalijte vodu, přidejte suroviny. Cukr dávejte vždy až na konec, jinak hrozí připálení cukru ke dnu přístroje.

NL

SOJAMELK

200 g sojabonen
1 tl suiker
840 ml water

FR

LAIT DE SOJA

200 g de fèves de soja
1 c. à c. de sucre
840 ml d'eau

DU

SOJAMILCH

200 g Sojabohnen
1 TL Zucker
840 ml Wasser

EN

SOY MILK

200 g soya beans
1 tsp sugar
840 ml water

CZ

SOJOVÉ MLÉKO

200 g sojových bobů
1 lžice cukru
840 ml vody

SOY
MILK



SMOOTHIE



NL

AMANDELSMOOTHIE

250 g bosvruchten (*ontdooid indien je diepvriesvruchten kiest*)
 500 ml amandelmelk
 50 g ongebrande amandelen
 Sap van 1 appelsien
 1 tl vloeibare honing

Tip: hou je niet van de pitjes van de bessen of de structuur van amandel, dan kan je de smoothie ook eerst zeven.

FR

SMOOTHIE AUX AMANDES

250 g de fruits des bois (*décongelés s'ils sont surgelés*)
 500 ml de lait d'amande
 50 g d'amandes non grillées
 Le jus de 1 orange
 1 c. à c. de miel liquide

Conseil : si vous n'aimez pas les pépins des baies ou la texture des amandes, vous pouvez aussi filtrer le smoothie.

DU

MANDEL-SMOOTHIE

250 g Waldfrüchte (*aufgetaut, wenn Sie gefrorenes Obst wählen*)
 500 ml Mandelmilch
 50 g ungeröstete Mandeln
 Saft 1 Orange
 1 TL flüssiger Honig

Tip: Wenn Sie die Kerne der Beeren oder die Konsistenz der Mandeln nicht mögen, können Sie den Smoothie auch vorher abseihen.

EN

ALMOND SMOOTHIE

250 g forest fruit (*defrosted if you choose frozen fruit*)
 500 ml almond milk
 50 g raw almonds
 Juice of 1 orange
 1 tsp liquid honey

Tip: If you do not like the berry pips or the texture of almonds, you can strain the smoothie first.

CZ

MANDLOVÉ SMOOTHIE

250 g lesních plodů (*pokud zmrazené, tak je nechte rozmrazit*)
 500 ml mandlového mléka
 50 g mandlí (předem namočených)
 Pomerančová šťáva z 1 pomeranče
 1 lžička medu

Tip: Pokud nemáte rádi kousky slupek nebo mandlí, tak smoothie nápoj před pitím můžete přecedit.

NL**VEGAN BANANENMILKSHAKE**

300 ml vanille sojamelk
 1 bevroren banaan (in stukjes)
 1 tl karamelsaus
 1 klein blokje (+/- 5g) pure chocolade
 snufje zeezout

FR**MILKSHAKE À LA BANANE VÉGANE**

300 ml de lait de soja à la vanille
 1 banane congelée (coupée en morceaux)
 1 c. à café de sauce au caramel
 1 petit carré (+/- 5 g) de chocolat noir
 une pincée de sel marin

DU**VEGANER BANANENMILCHSHAKE**

300 ml Vanille-Sojamilch
 1 gefrorene Banane (in Stücke geschnitten)
 1 TL Karamellsoße
 1 kleiner Block (ca. 5 g) Zartbitterschokolade
 eine Prise Meersalz

EN**VEGAN BANANA MILKSHAKE**

300 ml vanilla soya milk
 1 frozen banana (in pieces)
 1 tsp caramel sauce
 1 small block (±5 g) dark chocolate
 pinch of sea salt

CZ**BANÁNOVÝ MILKSHAKE
(PRO VEGANY)**

300 ml sojového mléka s příchutí vanilky
 1 zmrzlý banán (nakrájený na kolečka)
 1 lžička tekutého karamelu
 1 menší kostička čokolády (+/- 5 g)
 špetka soli

A close-up photograph of a chocolate milkshake in a clear glass. The milkshake is topped with a generous amount of whipped cream, which is being drizzled with a thick, golden-brown caramel sauce. The sauce is being poured from a glass pitcher at the top of the frame. The background is a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop, with several pieces of dark chocolate scattered around the base of the glass. The lighting is bright and soft, highlighting the textures of the milkshake, cream, and sauce.

MILK-SHAKE

A top-down view of a plate of pasta. The plate is white with a black and grey floral pattern around the edge. The pasta is a wide, flat ribbon shape, likely farfalle or similar, and is covered in a thick, chunky red tomato sauce. The sauce is garnished with finely chopped green herbs, possibly basil. A light blue wooden spoon is resting on the pasta, with its bowl filled with the sauce. To the left of the plate, there are two wedges of yellow cheese with holes, likely cheddar or similar. The background is a dark, textured surface, possibly a tablecloth or countertop. In the bottom left corner, there is a small terracotta bowl containing more of the red sauce. A green circular label in the top right corner contains the text "PASTA-SAUCE".

PASTA-SAUCE

PASTASAUUS MET RUNDERREEPJES

NL

2 el olijfolie
300 ml tomatenpassata
250 g tomaten
100 g ui
2 teentjes look
1 rode chilipeper
100 g courgette
100 g aubergine
5 g bladpeterselie
100 g runderreepjes

Bereiding

Maak alle groenten schoon en snijd in kleine stukjes. Doe de ingrediënten in de soepmaker in de volgorde zoals hierboven opgesomd. Spatel alles goed ondereen. Kies voor het programma pastasaus.

Tip: ook lekker zonder vlees!

SAUCE POUR PÂTES AVEC LANIÈRES DE BŒUF

FR

2 c. à soupe d'huile d'olive
300 ml de passata de tomates
250 g tomates
100 g oignon
2 gousses d'ail
1 piment rouge
100 g courgette
100 g aubergine
5 g de persil plat
100 g de lanières de bœuf

Préparation

Nettoyez tous les légumes et coupez-les en morceaux. Mettez les ingrédients dans le mixeur à soupe dans l'ordre indiqué ci-dessus. Mélangez le tout avec une spatule. Sélectionnez le programme sauce pour pâtes.

Conseil : également délicieux sans viande !

NUDELSOSSE MIT RINDFLEISCHSTREIFEN

DU

2 EL Olivenöl
300 ml Tomatenpassata
250 g Tomaten
100 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
100 g Zucchini
100 g Aubergine
5 g Blattpetersilie
100 g Rindfleischstreifen

Zubereitung

Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in den Suppenkocher geben. Alles gut vermischen. Wählen Sie das Programm „Nudelsosse“.

Tip: Auch ohne Fleisch lecker!



PASTA-SAUCE

PASTA SAUCE WITH BEEF STRIPS

EN

2 tbsps olive oil
300 ml tomato passata
250 g tomatoes
100 g onion
2 garlic cloves
1 red chilli pepper
100 g courgette
100 g aubergine
5 g flat-leaf parsley
100 g beef strips

Preparation

Clean all the vegetables and cut them into pieces. Put the ingredients in the soup maker in the order listed above. Mix everything together using a spatula. Select the pasta sauce program.

Tip: also delicious without meat!

PŘELIV (OMÁČKA) NA TĚSTOVINY – S HOVĚŽÍM

CZ

2 lžíce olivového oleje
300 ml rajčatového protlaku
250 g rajčata
100 g cibule
2 stroužky česneku
1 lehce pálivá paprika (chilli)
100 g cukety
100 g lilku
5 g hladkolisté petrželky
100 g hovězích nudliček

Příprava:

Zeleninu důkladně očistěte a nakrájejte na malé kousky. Postupně vložte do nádoby mixéru všechny suroviny a to v pořadí, tak jak je vypsáno výše v seznamu (důležité je dát první olej). Následně všechno promíchejte pomocí měchačky/stěrky a potom vyberte program na omáčky (sauce) a pusťte.

Tip: tahle omáčka je výtečná i bez masa!

PASTASAUUS MET GEHAKT

2 el olijfolie
 1 el tomatenpuree
 200 g tomatenpassata
 200 g gepelde tomaten in blik
 100 ml water
 ½ ui
 75 g wortel
 75 g bleekselder
 150 g gehakt
 1 blokje runderbouillon
 Snufje zout en peper

Bereiding

Maak alle groenten schoon en snijd in stukken. Doe de ingrediënten in de soepmaker in de volgorde zoals hierboven opgesomd. Scheur het gehakt in stukjes als je dit in de kan doet. Spatel alles ondereen. Kies voor het programma pastasaus.

SAUCE POUR PÂTES AVEC VIANDE HACHÉE

2 c. à soupe d'huile d'olive
 1 c. à soupe de purée de tomates
 200 g de passata de tomates
 200 g de tomates pelées en boîte
 100 ml d'eau
 ½ oignon
 75 g de carottes
 75 g de céleri
 150 g de viande hachée
 1 cube de bouillon de bœuf
 Une pincée de sel et de poivre

Préparation

Nettoyez tous les légumes et coupez-les en morceaux. Mettez les ingrédients dans le mixeur à soupe dans l'ordre indiqué ci-dessus. Détaillez la viande hachée en morceaux avant de la mettre dans le récipient. Mélangez le tout avec une spatule. Sélectionnez le programme sauce pour pâtes.

NUDELSOSSE MIT HACKFLEISCH

2 EL Olivenöl
 1 EL Tomatenpüree
 200 g Tomatenpassata
 200 g geschälte Dosentomaten
 100 ml Wasser
 ½ Zwiebel
 75 g Karotte
 75 g Staudensellerie
 150 g Hackfleisch
 1 Würfel Rinderbrühe
 eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in den Suppenkocher geben. Das Hackfleisch in Stücke zerteilen und in den Behälter geben. Alles gut vermischen. Wählen Sie das Programm „Nudelsoße“.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with pasta, likely farfalle, coated in a rich red tomato sauce. The pasta is garnished with several large, irregular shavings of white cheese, possibly Parmesan, and finely chopped green herbs. The bowl sits on a rustic wooden cutting board. To the left of the bowl, a silver fork is placed on a light-colored, textured cloth with a red and white striped border. Above the fork, a cluster of bright red cherry tomatoes is still attached to their green stems. In the bottom left corner, a wedge of yellow cheese with holes is visible, along with a few fresh basil leaves. The overall scene is set against a warm, natural wood background, creating a rustic and appetizing atmosphere.

PASTA-SAUCE

PASTA SAUCE WITH MINCED MEAT

2 tbsp olive oil
 1 tbsp tomato puree
 200 g tomato passata
 200 g canned peeled tomatoes
 100 ml water
 ½ onion
 75 g carrot
 75 g celery
 150 g minced meat
 1 cube of beef stock
 Pinch of salt and pepper

Preparation

Clean all the vegetables and cut them into pieces. Put the ingredients in the soup maker in the order listed above. Pull the minced meat into pieces as you put it in the jug. Mix everything together using a spatula. Select the pasta sauce program.

PŘELIV (OMÁČKA) NA TĚSTOVINY - S MLETÝM MASEM

2 lžíce olivového oleje
 1 lžíce rajčatového kečupu
 200 g rajčatového protlaku
 200 g loupáných drcených rajčatového
 100 ml vody
 ½ cibule
 75 g mrkve (nakrájené na malé kousky)
 75 g celeru (nakrájené na malé kousky)
 150 g mletého masa
 1 kostka hovězího bujonu
 Trochu soli a pepře

Příprava:

Zeleninu důkladně očistěte a nakrájejte na malé kousky. Postupně vložte do nádoby mixéru všechny suroviny a to v pořadí, tak jak je vypsáno výše v seznamu (důležité je dát první olej). Mleté maso rozdělte na menší části a přidejte do nádoby. Následně všechno promíchejte pomocí měchačky/stěrky a potom vyberte program na omáčky (sauce) a spusťte.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with pasta, likely farfalle, coated in a rich red tomato sauce. The pasta is garnished with several large, irregular shavings of white cheese, possibly Parmesan, and finely chopped green herbs. The bowl sits on a rustic wooden cutting board. To the left of the bowl, a silver fork is placed on a light-colored, textured cloth with a red and white striped border. Above the fork, a cluster of bright red cherry tomatoes is still attached to their green stems. In the bottom left corner, a wedge of yellow cheese with holes is visible, along with a few fresh basil leaves. The overall scene is warm and appetizing, set against a natural wood background.

PASTA-SAUCE

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

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

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