

Pompoensoep

Porties : 4

Vorbereiding : 10 min

Bereidingstijd: 30 min

INGREDIËNTEN

- 1 kg pompoen (geschild en in blokjes)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 wortel, in plakjes
- 1 liter groentebouillon
- 2 el Gawd van de Kuj fijne kruidenboter
- 100 ml room (optioneel voor extra romigheid)
- Zout en peper naar smaak
- Snufje nootmuskaat
- Verse peterselie of pompoenpitten (voor garnering)

WERKWIJZE

1 Pompoen en groenten voorbereiden:

Verhit 1 el fijne kruidenboter in een grote pan.

Bak de ui, knoflook en wortel 3-4 minuten tot ze zacht beginnen te worden.

Voeg de pompoenblokjes toe en bak deze 5 minuten mee.

2 Soep maken:

Giet de groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 20-25 minuten sudderen, tot de pompoen zacht is.

3 Puree maken:

Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde massa.

Voeg de room toe (indien gewenst) en roer goed door. Breng op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat.

4 Afwerken:

Roer de resterende fijne kruidenboter door de soep voor extra smaak.

Serveren:

Serveer de soep in kommen en garneer met verse peterselie of pompoenpitten. Lekker met een stuk knapperig brood!



't Gawd van de kuj
Sint - Jozefslaan 1
2400 Mol
Tel/ 0497 / 50.27.39