

Pompoen soep

Ingrediënten:

- 1 soeppompoen
- 1 of 2 winterwortelen
- Halve tot hele paprika
- Flinke ui
- Teentje knoflook
- 2 á 3 groentebouillon tabletten
- 500-1000 ml water
- Peterselie
- Peper
- Kerrie
- Bloem om te binden
- Evt. crème fraise



Bereidingswijze:

Was de pompoen, evt. dun schillen (hoeft niet) en haal de pitten eruit. Snijd het vruchtvlees in niet te grote stukken. Was de groentes en snijd ze in niet te kleine stukken. Zet de pompoen met de wortelen in een pan met water op en laat een half uurtje koken. Pureer de groentemassa dan met een staafmixer of in de keukenmachine.

Ui en paprika (evt. knoflook) even aanbakken in de soeppan en wat bloem toevoegen. De puree erbij doen en dan kunt U goed zien hoe dik het is geworden en hoeveel water er nog bij moet. Op die manier ook het aantal bouillonblokjes aanpassen.

Meng de puree en het water goed, breng nog even aan de kook en voeg dan de bouillontabletten, stukjes paprika en kruiden naar smaak toe. Mocht de soep wat te scherp zijn dan kunt u dat afzwakken met een beetje crème fraiche.

Opdienen met lekker wat peterselie! Erg lekker met stukken volkorenbrood met zachte, jonge kaas!

Eet smakelijk!