

Pompoensoep

Ingrediënten:

1 Hokkaido pompoen met schil, zonder pitten

Olijfolie

1 winterpeen in plakjes

2 uien gesnipperd

2 teentjes knoflook in plakjes

Anderhalve theelepel komijn

Anderhalve liter groentebouillon

Chilipoeder

Kerriepoeder

Room

Bereiding:

Snijd de pompoen in grove stukken. Fruit de uien, knoflook, pompoen en wortels ongeveer 5 minuten in de olie. Voeg nu de kruiden toe en bak dit even mee. Blus af met de groentebouillon, deksel half op de pan en laat in ongeveer 30 minuten gaar worden. Neem de pan van het vuur en pureer voorzichtig. Eventueel op smaak brengen met de kruiden en roer er de room doorheen. Smakelijk eten.

