

POMPOENSOEP



Ingrediënten:

- 25 ml olijfolie
 - 3 teentjes knoflook, fijngehakt
 - 10 gram verse gember, fijngehakt
 - 2 grote uien, gesnipperd
 - 150 gram aardappel in blokjes
 - ½ Spaanse peper, gesnipperd
 - 1 kg pompoenvlees in blokjes, zonder schil en pitten
 - 2 liter krachtige groentebouillon
 - Crème fraîche
 - Verse basilicum, gehakt
-

Doe je schort om en rol je mouwen op om deze heerlijke pompoensoep te maken.

Bereidingswijze:

Neem een grote pan met dikke bodem om deze soep te maken. Doe de olijfolie in de pan en fruit de knoflook, gember en ui tot de ui glazig is. Voeg de blokjes aardappel, de Spaanse peper en de pompoenblokjes toe en fruit nog 2 minuten. Voeg de bouillon toe en laat de soep 25 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en voeg naar smaak peper en zout toe.

Doe 'm in een soepkom en smul van je eigen gemaakte pompoensoep. Maak deze extra lekker met een lepel crème fraîche en vers gehakte basilicum.

TIP

Doe de pompoen 1 minuut in de magnetron. De schil wordt dan zacht waardoor hij makkelijker te schillen is.