

R E C E P T

pompoenen soep



Vorbereiding

-was de pompoen, verwijder de pitten en snijd deze in kleine stukjes.

-snij de ui in kleine stukjes en bak deze tot ze glazig zijn. Voeg later de uitgeperste knoflook toe.

Bereidingswijze

-verwarm de stukjes pompoen in een pan en giet er wat water bij.

-voeg 2 bouillonblokjes, de ui en de knoflook toe

-breng het geheel aan de kook en laat het daarna zachtjes pruttelen tot de pompoen goed zacht is geworden.

-haal de pan van het vuur en gebruik een staafmixer om de pompoen te pureren. Eventueel wat water bijvoegen.

-voeg er naar smaak nog peper en zout bij.

-het lekkerste is de soep een dag te laten staan. Dan wordt deze een stuk dikker (net als erwtensoep). De volgende dag zachtjes de soep opwarmen en er eventuele nog water bijdoen.

-garneren met wat in stukjes geknipte bieslook.

Ingrediënten voor een pan soep

pompoen

groente bouillonblokjes

ui (naar smaak)

knoflook (naar smaak)

water

bieslook

peper & zout (naar smaak)



EET SMAKELIJK!