

POMPOENSOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 500 gr Pompoen (in stukjes)
- 2 Winterpenen
- 2 Uien
- 1 Teentje knoflook
- 1 Theelepel Kurkuma poeder

VARIATIE TIP

"VOEG WAT BLAADJES KORIANDER TOE ALS GARNERING".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de pompoen, winterpenen, ui en knoflook in stukjes. (Dit hoeft niet netjes in gelijke stukken want je gaat de soep straks pureren).
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten.
- o Voeg aan dit geheel $\frac{3}{4}$ van het water en de bouillonblokjes toe.
- o Kook het geheel ongeveer 15 minuten
- o Haal de soep van het vuur en pureer het geheel en voeg de Kurkuma toe. Je kan op dit moment het laatste beetje water toevoegen als je de soep graag wat vloeibaarder wil hebben.
- o Als garnering kan je nog wat koriander toevoegen en dan is de soep helemaal klaar. Geniet ervan!