

Pompoensoep

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 grote flespompoen, of 2 kleintjes
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 250 ml room
- 1 kaneelstok
- 3 stuks steranijs
- 2 dl sinaasappelsap
- Zonnebloemolie
- Zout



Hoe maak je het?

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij de pompoen in gelijke stukken. Snij de sjalot en de knoflook fijn. Verhit in een pan een klein beetje zonnebloemolie en fruit hier de sjalot en knoflook in aan. Voeg vervolgens de stukken pompoen toe en bak deze kort. Voeg vervolgens de bouillon, room, kaneel en steranijs aan het geheel toe. Kook de pompoen gaar op zacht vuur. Wanneer de pompoen gaar is, de steranijs en kaneel eruit halen. Gebruik tot slot de staafmixer om van het geheel een soep te maken.

Deze soep is geschikt als lunch maar ook als avondeten.

TIPS!

- Eet er een geroosterd broodje bij met zelfgemaakte kruidenboter.
Kruidenboter: meng roomboter met vers gehakte krulpeterselie, knoflook en (kruiden)zoet.
- Voor een finishing touch voeg je wat pompoempitten toe als topping voor je soep!