

Pompoensoep iets anders dan normaal.

Als je denkt aan pompoensoep dan is dit voor de meeste met de flespompoen of oranje pompoen. Nu gaan we de witte pompoen (Lyric gebruiken)

Het resultaat is om duimen en vingers bij af te likken. "Dit is met voorsprong de beste pompoensoep die ik ooit heb gegeten. Althans als ik de woorden van andere mag geloven.

Benodigdheden

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 grote Lyric pompoen
- 3 teentjes Knoflook
- 1,5 liter water +/-
- 2 kruidenbouillonblokjes
- Verse peterselie

Bereidingswijze

Stap 1: Snij de pompoen door de helft. Doe dit met een groot en stevig mes de pompoen is namelijk vrij hard. Als de pompoen gehalveerd is moet je de zachte binnenkant verwijderen. Hierin zitten ook alle pitten. Leg de platte kant op de snijplank en snij de buitenkant van de pompoen. Nu blijft alleen het harde vruchtvlees over. Dit mag je in stukken snijden.



Stap 2: Zet een pan water op het vuur en breng dit rustig aan de kook. Voeg nu 2 kruidenbouillon blokjes hier aan toe. De gesneden pompoen mag er bij gedaan worden.

Stap 3: Pel de verse knoflook teentjes en snij deze door het midden. Voeg ze nu ook toe aan de soep.

Stap 4: Zodra het vruchtvlees iets zachter is geworden (15 minuten +/-) maak je met de staafmixer het geheel tot een gladde massa. Let op wil je een dikke soep gebruik je minder water. Wil je een dikke soep dan mag je minder water gebruiken. Pompoen heeft namelijk ook een bindende werking.

Stap 5: Snij de verse peterselie klein en leg dit op de soep.



