

Pompoen soep



Voor 4 personen

Jumbo 1 Spaanse peper 1 teen Knoflook 2 uien 1 aardappel 1 kg pompoen 2 groente bouillon blokken Kerrie poeder 1,2 liter water Peper zout	Lidl 1 Flespompoen 2 groente bouillon blokken Gember Wortel Sjalot Appel Sinaasappel knoflook
--	---

Jumbo

Prik een aantal gaatjes in de pompoen en gaar deze in de magnetron 3 minuten 800 wat.

Snijden: pompoen schillen en in blokjes snijden, schil de aardappel en snij in gelijke blokjes als de pompoen. Pel de ui en snij in halve ringen. Snij de knoflook fijn, halveer het pepertje, verwijder de zaden en snijd in dunne ringen.

Olie verhitten en hierin de ui en pompoen 4 minuten fruiten. Voeg pepertje, de knoflook en 2 el kerriepoeder toe en bak dit 2 minuten mee.

Doe er 1,2 liter water, de aardappel en de bouillon blokken er bij breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes gaar koken.

Pureer de soep met een staafmixer en voeg peper en zout naar smaak toe.

Lidl

Snijden: pompoen en appel in blokjes, wortel en gember in kleine stukjes. Pel en pers de knoflook, pel en snipper de sjalot, pers de sinaasappel.

Olie verhitten, fruit hierin de sjalotten, knoflook en de gember 3 minuten op laag vuur. Bak de wortel en pompoen op midden vuur 5 minuten mee. Voeg 1 liter water de groentebouillon blokken, het sinaasappelsap en de appel toe. Laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en voeg peper en zout naar smaak toe.