

Sydney PomPoen soep



Sydney pompoensoep

- 1 ui
- 300 g aardappels
- 1 pompoen
- 1 scheutje olijfolie
- 1 rode peper
- 1 tl kurkuma
- 1 scheutje witte wijn
- 700 ml kippenbouillon
- 150 ml slagroom
- 2 el Japanse sojasaus
- 100 g gerookte kip
- 80 g macadamianoten
- 1 bosje bieslook

Pel en snipper de ui. Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de schil. Verwarm een pan en fruit de ui in de olie en voeg de aardappel en pompoen toe. Snijd de rode peper in ringen (verwijder eventueel de zaadjes voor een milde versie). Voeg de peper en kurkuma toe en fruit kort mee. Blus af met de wijn en bouillon en laat de soep circa 30 minuten zachtjes koken. Voeg de room en de sojasaus toe en pureer de soep. Snijd de kip in stukjes en voeg ze toe. Rooster de noten in een droge koekenpan en hak ze grof. Snijd de bieslook in dunne ringetjes. Schep de soep in kommen en bestrooi met de noten en de bieslook.

Dit recept komt uit de aflevering over Sydney van het programma The Taste of Life Travel.