

Pompoensoep

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 middelgrote pompoen van ca. 1 kg.
- 1 dikke prei
- 1 eetlepel roomboter
- 1 theelepel kerrie
- 1 blaadje laurier
- schil van een halve citroen
- 2 eetlepels witte wijn
- 2 eetlepels creme fraiche
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 3 dl verse kruidenbouillon
- bosje koriander

Snijd een middelgrote pompoen in stukken en verwijder de pitten en strengen. Snijd het vruchtvlees (ca. 500 gram) in blokken.

Was de prei en snijd de prei in dunne ringen. Verhit in een (soep)pan de boter en fruit de kerrie kort. De blokjes pompoen en prei toevoegen en al omscheppend even meebakken. Schil van een ½ citroen heel dun het geel van de schil en voeg tevens toe in de soeppan. Voeg ook een blaadje laurier toe. Wijn en 2 dl. water toevoegen en alles ca. 15 min. zachtjes gaar koken. Laurierblaadje na 15 minuten verwijderen en groenten met vocht met staafmixer pureren tot een gladde puree. Kruidenbouillon toevoegen en soep zachtjes verwarmen. Creme fraiche door de soep roeren. Op smaak brengen met veel peper en eventueel wat zout. Koriander klein snijden.

Over vier borden verdelen en bestrooien met koriander.

Bijzonderheden:

Indien je te weinig tijd hebt om verse kruidenbouillon te bereiden, kun je eventueel ook kruidenbouillonblokjes gebruiken.



www.eetcafevandekook.nl