

Ingrediënten voor 8 personen

1,5 kg pompoen  
1 ui  
2 knoflooktenen  
1 l zonnebloemolie  
1 l kippenbouillon  
versgemalen peper  
en zeezout  
paksoiblad  
plastic spinnetjes  
200 g jong belegen kaas

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Pompoensoep

Het kan nu nog!

### Bereidingswijze

Hol de pompoen uit. Verwijder het draderige deel en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snipper de ui en pers de knoflook uit. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de pompoen toe en bak deze 2 min. omscheppend. Schenk de bouillon erbij en laat de pompoen op laag vuur, onder af en toe roeren, in ongeveer 20 minuten gaar worden. Pureer de soep en voeg royaal peper en wat zout toe. Giet de soep in de uitgeholde pompoen en leg bovenop een paksoiblad met daarop een paar spinnetjes. Snijd de kaas in miniblokjes en verdeel ze over de kommen. Schep de soep erop.

### Serveertips

Je kunt de pompoenpitten schoonmaken en laten drogen op keukenpapier. Rooster de pitten in een droge koekenpan en bestrooi met kruidenzout voor een gezonde snack. Je kunt deze soep natuurlijk ook al van te voren maken.