

Ingrediënten voor 4 personen

1 pompoen, 1 ui, 2 tenen
knoflook, 2 tl gemberpoeder, 2
tuinkruiden- of
groentebouillontabletten, 1 bruin
stokbrood, 150 gr verse
roomkaas, 1 groene paprika-in
blokjes, 2 a 3 el citroensap, 4
sprietjes bieslook.

Tijd: 30-60 min.

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pompoensoep met Bieslookroomkaasjes

Vorbereiding

Snijd de pompoen in parten. Haal de schil er af en schep de zaden en zaadlijsten eruit. Snijd het vruchtvlees in stukken.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan. Bak de ui en de knoflook enkele minuten al omscheppend. Strooi het gemberpoeder erin en schep de stukken pompoen erdoor. Schenk er 1 liter kokend water in en breng het geheel aan de kook. Los de bouillontabletten erin op en kook de pompoen in ca. 10 minuten gaar. Snijd intussen het stokbrood in plakjes en rooster ze onder de grill of in de broodrooster aan beide kanten bruin. Knip de bieslook boven de roomkaas in stukjes en roer erdoor. Breng de roomkaas op smaak met wat peper. Pureer de soep met een staafmixer, in een Keukenmachine of met een (roer-)zeef. Verwarm de soep opnieuw met de blokjes paprika en los een-derde van de roomkaas erin op. Breng de soep op smaak met wat citroensap, zout en peper. Besmeer de broodjes met de rest van de roomkaas. Schep de soep in de borden, leg in elk bord drie stukjes brood. Serveer de rest erbij.

Serveertips

Bron: Vriendin