

Ingrediënten voor 4 personen

2 flinke uien
Pompoen of stuk pompoen van circa 1 kg
Grote courgette
stukje gemberwortel van ong 1 cm
25 gr boter of olijfolie
2 theel kerriepoeder
1 liter groentebouillon [2 tabletten]
peper en zout
25 gr cashewnoten
4 eetl fijngehakte koriander of 2 eetl korianderpoeder.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



pompoensoep

Dit is een recept van Prinses Margriet en stond in de Margriet. Deze soep wordt bij hen regelmatig gegeten.

Hulpmiddelen

Een Keukenmachine of staafmixer

Vorbereiding

Snipper de uien. Halveer de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd de pompoen in blokjes. [mag incl. schil] Snijd de courgette in blokjes. Schil de gemberwortel en snijd fijn.

Bereidingswijze

Verhit de boter in een grote pan en bak de ui, de pompoen en de courgette hierin circa 3 minuten. Voeg de gember en kerriepoeder toe en bak het al omscheppend ongeveer 1 minuut mee. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat de soep 15 minuten zachtjes doorkoken. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Hak de cashewnoten grof. Bestrooi de soep met de cashewnoten en de koriander. Een koninklijke soep, eet smakelijk !

Serveertips

Dien op als voorgerecht