

Ingrediënten voor 4 personen

INGREDIENTEN 2

knoflookbollen, zonder buitenste velletje 5 el. olijfolie 2 takjes tijm 1 pompoen 2 uien, gesnipperde 1 tl. koriander, gemalen 1.2 l. boullion, Kip 3 el. oregano, verse, fijngehakte Peper, zwarte, gemalen Zeezout 4 tomaten 1 paprika, rode, van de zaadjes ontdaan 1 peper, rode, verse, van de zaadjes ontdaan 3 el. olijfolie, extra vergine 1 el. balsamicoazijn

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pompoensoep met geroosterde knoflook

Pompoensoep met geroosterde knoflook Dit is een heerlijke soep. De pikante tomatensalsa geeft deze zoete pompoensoep wat textuur.

Bereidingswijze

BEREIDING 1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de knoflookbollen op een stuk aluminiumfolie en giet de helft van de olijfolie erover. Voeg de tijm toe en vouw de folie om de bollen. Leg het pakketje met de pompoen op een bakplaat en bestrijk de pompoen met 1 eetlepel olijfolie. Voeg de tomaten, paprika en rode peper voor de salsa toe. 2. Rooster de groenten 25 minuten en neem de tomaten, paprika en rode peper uit de oven. Verlaag de temperatuur to 190 graden en rooster pompoen en knoflook nog 20-25 minuten tot de knoflook zacht is geworden. 3. Verhit de rest van de olie in een grote, zware koekenpan en fruit de uien met de koriander ca. 10 minuten of tot ze zacht zijn geworden. 4. Verwijder het vel van de paprika en rode peper en pureer ze met de tomaten en 2 eetlepels olijfolie in een keukenmachine of blender. Roer de azijn erdoor en breng de salsa op smaak. Voeg desgewenst nog wat olie toe. 5. Knijp de teentjes geroosterde knoflook uit de velletjes en voeg ze toe aan de uien. Schep het vrchtvlees van de pompoen uit de schil en doe het in de pan. Voeg de bouillon, een halve theelepel zout en flink wat peper toe. Breng de soep aan de kook en laat 10 minuten zacht koken. 6. Voeg de helft van de oregano toe en laat de soep iets afkoelen. Pureer de soep, zonodig in porties, in een keukenmachine of blender tot een romige soep. U kunt de soep ook door een fijne zeef drukken. 7. Verwarm de soep weer in een schone pan, maar laat hem niet meer koken. Breng de soep eventueel nog op smaak met peper en zout. Schep de soep in voorverwarmde soepkommen. Voeg wat tomatensalsa toe en strooi de rest van de oregano erover. Serveer meteen.

