

Ingrediënten voor 6 personen

1 kg pompoen 2 grote oranje paprika's 2 rode uien 2 tenen knoflook 1 potje gedroogde tomaten met mascarpone 3 kippenbouillon tabletten 1 liter water 3 eetlepels olijfolie extra vierge 1 dl room, vers gemalen peper, zout bieslook en/of peterselie

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Zacht en romig
Soort_gerecht:	Soep
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Mijn Pompoensoep

Een verukkelijke herfstsoep!

Hulpmiddelen

1 Blender 1 Soeppan

Vorbereiding

Snijd de pompoen in blokjes, snipper de ui en de tenen knoflook. De paprika's eveneens in kleine blokjes snijden (zonder de zaadlijsten)

Bereidingswijze

Doe de olijfolie in een soeppan en bak de groenten even aan. Laat dit vervolgens ca 20 minuten zachtjes smoren. Doe het geheel in een blender en laat 1 minuut pureren en giet dit mengsel weer terug in de soeppan. Giet er een liter water bij en breng aan de kook. Voeg wanneer de soep kookt de 3 goudkipbouillon (verkruiden) erbij en roer goed door. Laat de soep vervolgens zachtjes een vijftal minuten sudderen, terwijl u er 2 eetl gedroogde tomaten met mascarpone(uit een potje) en de room aan toe voegt. Breng verder op smaak met de peper en het zout.

Serveertips

Serveer met een droge witte Chardonnay en geroosterd zonnebloempitbrood met kruidenboter. Laat het u smaken!

