

POMPOENSOEP MET EEN TWIST

Ingrediënten (voor 1,5l)

- ✓ 300 g pompoen
- ✓ 100 g zoete aardappel
- ✓ 1 teentje look
- ✓ 1 ajuin
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 1 blokje groentebouillon
- ✓ 1 l water
- ✓ kurkuma
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

1. Snij de ui en look in grove stukken. Schil de zoete aardappel en doe deze in stukken.
2. Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
3. Verwarm de olijfolie en bak de stukken ui en look glazig.
4. Voeg er de stukken pompoen en zoete aardappel aan toe en laat enkele minuten mee stoven. Giet er het water bij en voeg het bouillonblokje toe. Dek af en laat de groenten gaar koken.
5. Rasp de gember (hoeveelheid naar smaak) en voeg toe aan de soep.
6. Mix de soep heel fijn en kruid af met peper, zout en kurkuma.