

... Helaas kunnen we voorlopig niet fysiek samenkomen en kunnen onze kooklessen niet doorgaan. Daarom heeft Leen een lekker gerechtje gemaakt zodat we zelf aan de slag kunnen.

Herfst, dat is het seizoen van onze oranje vriend de pompoen
Lekker in de soep, en een tas soep verwarmt je altijd!



Herfstsoepje

Wat hebben we nodig

400 g butternutpompoeen, 2 uien, 1 prei, 1 aardappel,
1 knoflookteentje, 2 bouillonblokjes, 1 l water, 1 dl room,
2 el koolzaadolie, 2 tl kerriepoeder, peper en zout

Bereidingswijze

Was de butternutpompoeen en snij in stukken. Je hoeft hem niet te schillen. Schil de aardappel. Maak de uien en de prei proper en snijd ze in stukken.

Verwarm de olie en voeg de ui, de prei en het knoflookteentje toe.

Kruid met peper, zout en kerriepoeder.

Als deze groenten glazig gebakken zijn, voeg je de pompoen, de aardappel en de bouillon toe.

Laat gedurende 20 à 30 minuten koken.

Mix fijn. Breng eventueel op smaak.

Verdeel de soep over de borden,

werk af met wat room en gesnipperde koriander of peterselie.

