



POMPOENSOEP MET KERRIE

Ingrediënten

- 1 kilo pompoen in stukjes gesneden zonder schil
- 1 eetlepel kerrievoeder
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 ¼ liter kippenbouillon (eventueel groentebouillon)
- 1 ½ dl kookroom
- zout en peper
- olijfolie

Bereiding

Hak de teentjes knoflook fijn en snipper de uien.

Doe een scheutje olijfolie in de pan en zet op het vuur.

Bak de knoflook en de gesnipperde uien licht aan en vervolgens de kerrievoeder en zet het vuur laag.

Voeg nu de pompoen en de kippenbouillon toe en breng aan de kook.

Laat het geheel zachtjes koken, ongeveer 30 minuten tot de pompoen zacht is.

Pureer de soep met een staafmixer en voeg de room toe (hou een beetje room achter om te garneren).

Breng de soep verder op smaak met zout en peper.

Giet de soep in een soepkom en garneer met verse peterselie en een scheutje room.

Eet smakelijk!