



Soepen

Pompoensoep met zoete aardappel

Voor 6 personen.

Ingrediënten

500 gram pompoenen (in stukken)
1 zoete aardappel (in stukken)
2 uien (grof gesneden)
1 liter kippenbouillon
200 milliliter kokosroom
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel kurkuma
olijfolie
peper
zout

Voor de Halloween-versie

200 milliliter kokosroom
6 zwarte olijven

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in een soepketel. Fruit er de uien in aan, tot ze goed beginnen te kleuren. Voeg dan de pompoenstukken, zoete aardappel, look en alle specerijen toe. Laat 5 minuten op hoog vuur bakken.

Schenk er de kippenbouillon over en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager tot de bouillon zachtjes blijft pruttelen en laat zo 30 minuten garen.

Doe de kokosmelk erbij en pureer met een mixer. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Voor de Halloween-variant:

Maak het spinnenweb door enkel het 'dik' van de kokosroom te gebruiken. Giet voorzichtig 4 cirkels in de kom, van klein naar groot. Maak er daarna een web van door met een prikker lijntjes te trekken van het midden naar buiten.

Voor de spin: leg per bord 1 olijf bovenop de soep. Dit is het lijfje van de spin. Snij een tweede olijf in de lengte doormidden. Maak van de ene helft te poten (door hele dunne schijfjes te snijden). Maak van de tweede helft het kopje.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Satéprikker

