



Soepen

Snelle pompoensoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram pompoen (in blokjes)
1 aardappel (in blokjes)
1 sjalot (fijngesneden)
1 prei (in ringen)
1 lookteentje
1 liter kippenbouillon
peterselie (verse)
4 eetlepels room
nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de sjalot, het lookteentje en de groenten samen in olijfolie. Kruid met peper& zout.

Blus de groenten met kippenbouillon en breng aan de kook. Laat de soep 20 minuten sudderen en mix het geheel glad. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Verdeel de soep over de kommen en schep in elke kom een eetlepel room. Serveer eventueel met enkele blaadjes peterselie.

Tips:

- Wil je liever een scary spinnenpompoensoep maken? [Deze variant met zoete aardappel gaat je ook wel smaken.](#)
- Heb jij, je soep graag een beetje crunchy? Gebruik dan enkele zaden en pitten als garnituur.

Keukenbenodigdheden

Mixer

