

POMPOENSOEP



- 1 kilo oranje pompoen
- 600 gr. aardappels (afkokers)
- 200 ml slagroom of kookroom
- 2 blaadjes verse salie
- 1 groene + 1 rode paprika
- 1,5 prei (niet zo dik)
- 2 bouillonblokjes (proeven!)
- eventueel knoflook en rozemarijn

Schil en was de aardappels en leg ze onderin een ruime pan water. Was de pompoen, snij hem in stukken, verwijder de pitten en leg de pompoen op de aardappelen. Vul de pan met water totdat alles onder staat. Voeg de salie toe en maal er vast wat peper overheen. (eventueel wat knoflook en rozemarijn). Breng alles aan de kook en laat de soep ruim een half uur koken.

Pureer alles met de staafmixer tot een glad geheel, voeg de room toe en breng de soep eventueel op dikte met water. Snij de paprika's in stukjes en de gewassen prei in zeer dunne ringetjes. Voeg de paprika en de prei toe en breng aan de kook tot de groenten zachter geworden zijn. Breng de soep op smaak met bouillon en peper en zout.

Proef de soep nog een keer en voeg eventueel nog peper en zout toe.