

Pompoensoep 2 personen

Wat heb je nodig (ingrediënten):

- 300 gram pompoen (geschild, in stukjes gesneden)
- 200 gram zoete aardappel (geschild, in stukjes gesneden)
- 500 ml groentebouillon (Maggi)
- 100 gram winterpeen (geschild, in stukjes gesneden)
- 1 ui (geschild, in stukjes gesneden)
- 1 cm gember
- 2 theelepels komijn
- 1 theelepel tijm (gedroogd)
- snuf chilivlokken of cayennepeper
- olijfolie, peper en zout, kookroom, geschaafde amandel (optioneel, ter garnering)



ZO MAAK JE HET (bereidingswijze):

1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte.
2. Schil de zoete aardappel, snij pompoen met schil in grove stukken en maak de wortels schoon en snij in grove stukken.
3. Schil de gember en snij in kleine stukjes
4. Bedek de bakplaat met een velletje bakpapier en verdeel hier alle groenten en gember over.
5. Verdeel hierover een beetje olijfolie samen met de kruiden.
6. Zet de groenten in de oven en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar.
7. Haal de groenten uit de oven en doe ze in een pan.
8. Giet de bouillon erbij en pureer het geheel tot een gladde soep.
9. Breng de soep eventueel nog even aan de kook zodat je hem iets kunt inkoken, mocht je hem dikker willen en breng verder op smaak met peper en zout.
10. Serveer de soep met een beetje room, kruiden naar smaak en eventueel wat geschaafde amandel.
11. Garneer eventueel met pompoenpitten.

Eet smakelijk!