

Pittige pompoensoep

Pompoensoep is in onze ogen een heerlijk gerecht waar je helemaal warm van wordt. Met extra pit, maar natuurlijk aanpasbaar naar smaak.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Pompoensoep is in onze ogen een heerlijk gerecht waar je helemaal warm van wordt. Met extra pit, maar natuurlijk aanpasbaar naar smaak.

Bereidwijze

1. Schil de pompoen en verwijder het topje en de zaden. Snijd de pompoen in kleine stukjes (hoe kleiner de stukjes hoe sneller het kookproces later gaat).
2. Snipper de ui en fruit in een flinke scheut olijfolie, voeg hier 1 eetlepel chilivlokken aan toe.
3. Voeg de blokjes hieraan toe en zet licht onder water. Kook voor ongeveer 15 minuten.
4. Maak de bouillon door een bouillonblokje in 1 liter kokend water op te lossen. Tip – kook het water in de waterkoker. Zo hoef je geen extra pan vuil te maken, scheelt weer afwas.
5. Als de pompoenblokjes zacht zijn kun je de bouillon toevoegen tot je de gewenste dikte bereikt. Het kan zijn dat je de staafmixer nodig hebt om een gladde soep te creëren. Voeg de chili olie toe en laat nog even pruttelen.
6. Verdeel de soep over vier soepkommen en garneer met een dikke lepel crème fraîche, gesnipperde bosui, parmezaanse kaas en nog wat chilivlokken.

Ingrediënten

- 1.5 kg pompoen
- 200 gram creme fraiche
- 1 bosui
- 2 el gedroogde chili vlokken
- 3 el chili olie
- 4 el Betis bakolijfolie
- 1 liter water
- 1 ui
- 1 bouillonblokje groente
- 100 gram parmezaanse kaas

accessoires

- staafmixer
- grote diepe pan
- waterkoker