MAISON PRIMAGO

POMPOENSOEP

Ingrediënten 4 borden of 8 amuses:

- 1 pompoen
- 1 ui
- 1 prei
- stuk gemberwortel van 2 cm
- 2 theelepels kerrie
- 1 blik kokosmelk 400 ml
- 1,5 liter bouillon (groente- of kip)
- 2 eetlepels gesnipperde verse koriander of bieslook
- 1 sinaasappel (optioneel)

Variatietip:

- Rasp de schil van de sinaasappel, pers de sinaasappel uit.
- Voeg de rasp en 150 ml sinaasappelsap toe aan de pompoensoep.

Bereiding:

Was de pompoen en snij de pompoen in stukken. De schil gewoon mee koken want die wordt zacht met het koken. Snij de ui en prei in stukken.

Verhit 1 el olie en bak de ui, prei en pompoen even aan, voeg daarna de bouillon toe. Zorg dat de pompoen (met stukken ui en prei) onder water (bouillon) ligt en kook in 30 min de pompoen gaar.

Zorg dat de pompoen (met stukken ui en prei) onder water (bouillon) ligt en kook in 30 min de pompoen gaar.

Pureer met een staafmixer de pompoen, ui en prei en voeg daarna de kokosmelk, geraspte gember, koriander/bieslook en kerrie toe.

Voor een feestelijke touch - maak er een cappuccino soep van:

De melk in melkopschuimer verhitten. Serveer de soep in een glaasje met een toefje opgeklopte melk een gesnipperde koriander of bieslook