MAISON PRIMAGO

POMPOENSOEP MET LINZEN

Ingrediënten 4 borden:

- 1 pompoen
- 1 el olie
- 1 ui
- 1 prei
- Stuk gemberwortel van 2 cm
- 2 theelepels kerrie
- 1 blik kokosmelk 400 ml
- 1,5 liter bouillon (groente- of kip)
- 1 blik linzen (400 ml.)
- 4 el crème fraîche
- 2 eetlepels gesnipperde verse dille
- 2 el geroosterde pompoenpitten

Voor de kaascroutons:

- 40 gram fijn geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el olie
- 250 gram oud witbrood in blokjes van 2 cm
- peper naar smaak

Bereiding:

Was de pompoen en snijd de pompoen in stukken. De schil gewoon mee koken want die wordt zacht met het koken. Snijd 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.

Meng ondertussen de broodblokjes met 1 el olie, kaas en bestrooi met peper. Verhit 1 el olie in een grote koekenpan en bak de broodstukjes in circa 8 minuten op middelhoog vuur goudgeel en krokant.

Pureer met een staafmixer de pompoen, ui en prei en voeg daarna de linzen, kokosmelk, geraspte gember en kerrie toe. Soep nog 5 minuten door verwarmen. Proef de soep en maak de soep eventueel nog op smaak met peper en zout.

Schenk de soep in een diep bord. Per bord 1 el crème fraîche, wat pompoenpitten en garneer met gesnipperde dille.
Maak de soep af met de kaascroutons.