

Romige pompoensoep

4 personen

Vorbereiding: 10 min.

Totale tijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- 500 g pompoen, in stukken
- 2 wortelen, in stukken
- 1 ui, gehalveerd
- 1 aardappel, in stukken
- 1 teentje knoflook
- 20 g olijfolie
- 700 g water
- 1 bouillonblokje (groente of kip)
- 100 g room of havermelk
- Peper en zout naar smaak



BEREIDING

1. Doe de ui en knoflook in de mengbeker en hak 5 sec. / snelheid 5.
2. Voeg de olijfolie toe en fruit 3 min. / 120°C / snelheid 1.
3. Voeg de pompoen, wortelen en aardappel toe en hak 5 sec. / snelheid 5.
4. Voeg het water en bouillonblokje toe en kook 20 min. / 100°C / snelheid 1.
5. Voeg de room of havermelk toe en mix 1 min., waarbij je de snelheid geleidelijk verhoogt van 5 naar 10.
6. Breng op smaak met peper en zout.

TIP VAN DIANA

Heerlijk met een stukje versgebakken brood en wat pompoenpitten bovenop.

Koken met de seizoenen - eenvoudig en lekker.