



Pittige pompoen-wortelsoep

Ingrediënten

- 1 hokkaido pompoen
- 4 aardappels
- 4 wortelen
- 3 uien
- 3 tenen knoflook
- 3 cm gemberwortel
- 1 sinaasappel
- 1 eetlepel rode curry pasta
- 2 eetlepels honing
- 2 bouillontabletten
- 1 liter kokend water
- 1 bekertje crème fraîche



Bereiding

Was de pompoen, de wortelen en de sinaasappel. Snij de pompoen doormidden en schrap de pitten en de draadjes eruit met een lepel. Snij daarna het vruchtvlees van de pompoen en de aardappelen in blokjes en de wortelen in stukken. Snipper de ui, pers de knoflook. Schil de gember en snijd deze fijn.

Snij de sinaasappel door en pers hem uit. Bewaar (een stukje van) de schil, die heb je dadelijk nog nodig voor de rasp.

Verhit een eetlepel olie en fruit daarin de ui met de gember en de knoflook. Als de ui glazig is, dan voeg je de curry pasta toe en bak dat even mee. Voeg dan de pompoen, wortel, aardappel en sinaasappelsap toe en vervolgens de bouillontabletten en het kokende water. Breng aan de kook en laat het vervolgens op een laag pitje, met de deksel op de pan, onder af en toe roeren, minstens een half uur zachtjes doorkoken. Als de pompoen- en aardappelblokjes zacht zijn, haal dan de pan van het vuur en laat met de deksel open een beetje afkoelen. Pureer de soep met een staafmixer.

Garneer de soep met een lepeltje crème fraîche en wat sinaasappelrasp.

Eet smakelijk!

