

Pompoensoep

Ingrediënten:

1 middelgrote ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, fijngehakt
een stukje winterwortel, fijngehakt
60 gram boter
1 cm verse gember, fijngehakt
1 middelgrote pompoen, geschild en in blokjes gesneden
een grote aardappel in blokjes
een ontvelde tomaat, in blokjes gesneden
een mespuntje suiker
een mespuntje nootmuskaat
1 eetlepel kerrie masala
1 th.l komijn
1 rode peper gesnipperd, of gemalen chilipeper
2 laurierblaadjes
twee takjes selderij
1 liter kippenbouillon (2 blokjes)
½ bekertje crème fraîche
zout en peper naar smaak
slagroom



Bereidingswijze:

1. smelt de boter, fruit de ui in een paar minuten glazig en voeg een voor een de knoflook, de gember en de winterwortel, de aardappel en tenslotte de tomatenblokjes erbij.
2. doe nu de in blokjes gesneden pompoen erbij; fruit alles nog even mee.
3. strooi er 1 eetlepel kerrie masala en een theelepel komijn over.
4. voeg een mespuntje suiker toe en de nootmuskaat.
5. intussen van 1 liter heet water en twee kippenbouillonblokjes de bouillon gemaakt.
6. schenk de bouillon over de massa en voeg vervolgens de laurierblaadjes, het pepertje (of gemalen chilipeper en de selderij erbij.
7. breng het geheel goed doorroerend aan de kook.
8. zet de pan op een laag pitje en laat alles ongeveer 40 minuten heel zachtjes koken.
9. Haal de pan van het vuur, laat een beetje afkoelen. Pureer alles in de blender of met de mixer.
10. Verwarm de soep en voeg al roerend de crème fraîche erbij.
11. maak het geheel op smaak met peper en zout.

Serveer de pompoensoep met in het midden een toefje geklopte slagroom.
Strooi er eventueel een beetje fijngehakte peterselie over voor de garnering.