



Romige pompoensoep met een vleugje nootmuskaat

Fluweelzachte herfstsoep van zoete flespompoen met een subtiele toets nootmuskaat. Warm, troostend en verrassend licht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 800 gr flespompoen, in blokjes
- 1 grote ui
- 1 wortel
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 liter groentebouillon

1 mespunt nootmuskaat
1 koffielepel gemberpoeder
zout en peper naar smaak
2 eetlepels magere kookroom (optioneel)

Bereidingswijze

1. Schil de pompoen en de wortel en snij ze samen met de ui in grove blokjes. Pel de look en plet of hak hem fijn.
2. Verhit de olijfolie in een ruime soeppot op middelhoog vuur. Stoof de ui en de look ongeveer 3 minuten aan tot ze glazig zijn.
3. Voeg de pompoenblokjes en de wortel toe en laat nog 5 minuten meestoven, af en toe roeren.
4. Giet de groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 25 minuten zachtjes sudderen tot de pompoen en wortel gaar en zacht zijn.
5. Neem de pot van het vuur en mix de soep glad met de staafmixer.
6. Kruid af met de nootmuskaat, het gemberpoeder, zout en peper. Roer er desgewenst de kookroom door.
7. Dien de soep warm op.

Tip

Rooster de pompoenblokjes eerst 20 minuten in de oven op 200 graden voor een diepere, licht gekarameliseerde smaak. Laat ze daarna verder garen in de bouillon.

Lekker met

Serveer met een sneetje knapperig brood of een grissini.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Gris past mooi bij de zoete toets van de pompoen.