



Pompoensoep (recept voor 4 personen)

Benodigdheden

Pompoen, 500 gram

1 wortel

1 aardappel

2 uien

1 knoflookteen

2 groentebouillonblokjes

½ EL kerriepoeder

2 EL zonnebloemolie

1,2 liter water

Pompoen, schillen en in blokjes snijden

Uien en knoflook snipperen

Aardappel en wortel schillen en in blokjes snijden

1 – Ui en wortel aanfruiten

2 – Pompoen toevoegen

3 – Knoflook en kerriepoeder toevoegen

4 – Aardappelblokjes en bouillonblokjes toevoegen

5 – Water toevoegen en aan de kook brengen

6 - +/- 35 minuten laten koken

7 – Pureren en op smaak brengen met zout en peper.

EET SMAKELIJK