

NAAM GERECHT: POMPOENSOEP
AANTAL PERSONEN: 10 KOPJES VAN 100 ML
RECEPTUUR EN WERKWIJZE

HOEVEELHEID		INGREDIËNTEN	GEUR-PRIKKELING-SMAAK
25	G	olijfolie	SMAAK-VET
3	G	Gele kruiden mix	www.ericjandesmaakman.nl
50	G	Sjalotten fijngesneden	GEUR
5	G	Knoflook fijngesneden	GEUR
5	G	Rode peper fijngesneden	PRIKKELING
5	G	Verse gember fijngesneden	PRIKKELING
600	G	Pompoenblokjes	BASIS
25	G	Gembersiroop	SMAAK-ZOET
400	ml	Kippenbouillon/groentebouillon	SMAAK-ZOUT-UMAMI
50	G	Slagroom	SMAAK-VET
		Garnering top	
		Mascarpone	
		Walnoot of andere noot	PRIKKELING

STAPPEN	WERKWIJZE	TEMPERATUUR	TIJD
1	Verhit de wokolie in de pan 120 °C	120 °C	
2	Zet de sjalotten, knoflook, Spaanse peper en de gember aan	120 °C	2 m
3	Voeg de pompoen toe en laat 1 minuut mee smoren	120 °C	1 m.
4	Blus af met de gembersiroop en voeg dan de bouillon en room toe en breng aan de kook laat de soep zachtjes koken.	95 °C	20 m.
5	Pureer de soep met de staafmixer		
6	Serveer de soep in een kop met de mascarpone en walnoot erop		
Eet smakelijk!			

TIPS EN TRUCS VOOR BIJ DE POMPOENSOEP

Ook lekker met uitgebakken spekjes of croutons.

'GROENTEN SOEPEN'

Altijd makkelijk, lekker en gezond, een kom soep! Soep is echt de beste uitvinding ever om lekker veel groenten in te verwerken. En eigenlijk kun je van bijna alle groenten wel soep maken.

Heel handig om zo je groentelade en voorraadkast leeg te maken. Ook maakt het voor de soep niet uit als de groente een plekje heeft of er niet zo mooi meer uit ziet, voor de soep is het prima, je kunt het nog gewoon gebruiken.

Wat nog een ander voordeel is, is dat het een behoorlijk goedkoop gerecht is, ligt er natuurlijk een beetje aan wat je erin doet, maar soep hoeft niet duur te zijn. Simpel, snel en niet al te duur

ALLERGENEN: Bevat, noten en melk (inclusief lactose)

Let op dat je wel de bouillon checkt op allergenen.