



POMPOENSOEP MET KURKUMA EN KOKOSMELK.

Je kunt me 's nachts wakker maken voor soep. Ik vind soep héérlijk. Dus, logisch, kook ik graag een verse soep. Gisteren hebben we pompoensoep gegeten. Het was zo lekker, de hele pan was leeg. En het was een recept voor ca 4 personen. Recept ? Hier komt het : een echt jammie-recept.

Voor 3 a 4 personen

- * ca 600 gram biologische pompoenstukjes (AH)
- * 2 theelepels afgestreken kerriepoeder
- * 1/4 theelepel kurkuma poeder
- * 1 klein teentje knoflook
- * 2 redelijk grote aardappelen
- * 1 Dikke duim groot stuk verse gember (in kleine dobbeltjes gesneden)
- * 1/2 e stengel citroengras
- * 1 1/2 bouillon blokje
- * scheut olijfolie
- * stukje boter
- * zout en peper
- * dragon OF koriander (ca 3 takjes)
- * zout en peper
- * Een a anderhalve liter water. Ligt eraan hoe dik je de soep wilt hebben.
- * Om af te maken : bio kokosmelk (ca 150 ml)

Bereiden :

1. Neem een grote soeppan en doe er ca 1 a 1 1/2 liter water in. Zet het op het vuur.
2. Snij de gember in kleine stukjes En doe in het water.
3. Doe de bouillon blokjes in kleine stukjes erbij.
4. Doe de pompoenstukjes er ook bij.

5. Schil de aardappelen, snij ze in blokjes, In de pan doen.
6. Doe de stengel citroengras er ook bij.
7. Snij de knoflook in snippertjes, doe ook in de pan.
8. Doe er een beetje olijfolie bij.
9. Het gas op hoog en laat het geheel eerst 10 minuten koken.
10. Kerriepoeder en kurkuma erbij. Roeren.
11. Peper erbij. (sambal mag ook)
12. En laat het nu nog eens ca 10 minuten koken.

!! Vis nu de stengel citroengras UIT de soep. En doe die weg. Niet mee mixen !! Niet vergeten, hoor !

Zet nu voorzichtig de snijmixer in de soep en maak het één geheel. Mix ca 1 a 2 minuutjes, tot het een echte soep is. Proef even of er nog wat zout bij moet.

Voeg nu pas de ca 150 ml kokosmelk toe. En knip de dragon (of koriander eroverheen) . En voeg een klontje boter toe.

Serveer direct met een frisse salade of met lekker bruin brood met boter.

En toen was het stil, ..

Met een smakelijke groet van Tienieke.