

POMPOENSOEP

OP Z'N RÆM'S - met tomaat

INGREDIËNTEN:

- 1 kg butternut pompoen
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 1 koffielepel gedroogde basilicum
- 1 l water
- 2 blokjes kippenbouillon
- ev. 1 pikant pepertje
- 250 ml tomaten passata
- peper
- zout

BEREIDING:

- Was de pompoen. Snij doormidden en verwijder de pitten. Snij in plakken en vervolgens in blokjes.
- **Tip! De butternut hoeft in principe niet geschild te worden, maar heb je graag een gladde soep? Dan schil je hem toch best even.**
- Doe in een soepkom. Snij de ui in grove stukken. Was de tomaat en snij doormidden. Voeg toe aan de kom. Voeg 1 liter water en bouillonblokjes toe. Zet de kom op het vuur en kook ongeveer 15 minuten op middelhoog vuur.
- Proef of de pompoen gaar is. Zo ja? Pureer de soep dan met een staafmixer of blender. Is de soep erg dik? Voeg dan nog wat extra water of passata toe.
- Breng eventueel op smaak met basilicum, 1 pikant pepertje, zout en peper.
- Afwerken kan met een vers blaadje basilicum, verse room/mascarpone en ev. pijnboompitten.

Dit recept geeft ongeveer 2,35 l soep