



# RECEPT

## Pompoensoep



### INGREDIËNTEN:

- 400 g pompoen
- 1 ui
- 100 ml room
- 1 teentje knoflook
- 1 tomaat
- 1l groentebouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- olijfolie
- peper & zout
- snuifje nootmuskaat

### BEREIDINGSWIJZE

1. Snij de pompoen in blokjes. Pel en ontpit de tomaat, snij ze in stukjes. Snipper de ui en de knoflook.
2. Fruit de ui samen met de knoflook glazig in olijfolie. Doe er de groenten bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat even stoven.
3. Overgiet met de bouillon, voeg de kruiden toe en laat 40 minuten koken. Mix de soep glad.
4. Proef de soep en breng indien nodig op smaak met peper en zout.
5. Serveer er de room apart bij. Werk de soep eventueel af met pompoenpitten, croutons, kruiden naar keuze...

