

Pompoensoep met Sinaasappel & Kaneel (4 personen)

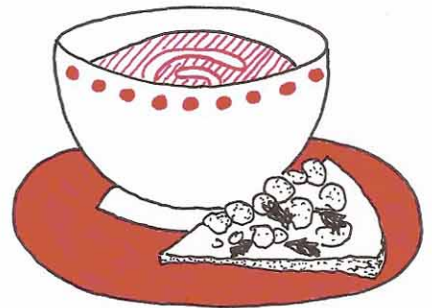
Bereiden: 20 minuten
In de pan: 20 minuten

Nodig:

- 500 g (schoongemaakt) pompoen
- 2 flinke kruimige aardappels
- 2 stengels bleek selderij
- 1 sinaasappel
- 1 kaneelstokje
- 2 groentebouillon tabletten
- 1 dl slagroom
- peper & zout

Geitenkaasbroodjes:

- 100 g zachte geitenkaas
- ± 1 tl kerrie
- 4 stukken Turks brood
- takje platte peterselie



Doen:

Breng een fluitketel met water aan de kook.

Schild de pompoen (indien nodig) en de aardappels en snij ze in dobbelsteentjes. Snij de bleek selderij in plakjes. Snij met een kartel-

TIP!



mesje de schil van de Sinaasappel (inclusief al het wit). Doe alles in een pan, samen met het kaneelstokje en de bouillon tabletten. Voeg ± 1 liter kokend water toe tot de groenten net onderstaan. Voeg peper & zout toe. Breng dan de kook en laat dan met deksel op de pan in 20 minuten zachtjes gaar worden. Vis de sinaasappel en de kaneel eruit. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Proef of er nog zout of peper bijmoet.

Kleine ronde & flespompoen hoeft je niet te schillen

Moten van een grote pompoen wel

TIP!



TIP!

ipv Turks brood: stokbrood

Geitenkaasbroodjes:

Verkruimel de geitenkaas over het Turks brood. Strooi er kerrie over. Zet 5 minuten in een hete oven (200°C). Hak een beetje peterselie fijn en strooi erover.

Serveren:

Verdeel de soep over 4 kommen. Giet er een spiraaltje room in. Serveer de broodjes er naast.

