

Ingrediënten:

- 1 pompoen van ruim 2kg
- 2 uien
- 1 half bolletje natte knoflook
- 1 prei gyros-kruiden
- scheutje olie
- 2 medium winterwortels
- 3 theelepels kerriepoeder
- vers gemalen peper
- 3 theelepels gyroskruiden
- (optioneel) 1 dl kookroom

Bereiding:

1. Snijd de pompoen doormidden en haal de pitten eruit
2. Schil de pompoen en winterpeen en snijd deze in stukjes (2x2cm)
3. Snijd de prei in halve ringetjes en was hem goed
4. Snipper de ui
5. Zet de pan op het vuur en bak de ui lichtjes aan.
6. Pers daarna de knoflook erbij (niet bruin laten worden).
7. Dan de kruiden erbij en de hete bouillon
8. Dan alle gesneden groenten erbij
9. Roer alles goed door elkaar
10. Breng het aan de kook en laat het minimaal een half uur koken
11. Mix de soep glad met de staafmixer of keukenmachine.
12. Voeg desgewenst nog kookroom toe.

From:

<https://studie.famvisser.net/> - **Studie Pagina Chavoerah Maqor**

Permanent link:

https://studie.famvisser.net/doku.php?id=rec_pompensoep&rev=1407264004

Last update: **2022/05/06 21:58**

