



## Pompoensoep:

- 1 pompoen
- Stuk Gember
- Eetlepel komijnzaad
- 1 Uien
- 0.5kg wortel
- Laurier
- 1 Spaanse peper
- bouillon
- 1 teentje knoflook
- 50 gram gedroogde gemalen kokos

Bereiding.

De pompoen gedurende 1 uur in de oven op 100°C. hij krijgt hierdoor meer smaak en is gemakkelijker te schillen.

Pompoenstukken, met wortel, ui, knoflook, gember, komijnzaad, laurier en spaanse peper aanfruiten tot de aroma's goed vrijkomen.

De bouillon erop gieten en de soep laten garen.

Mixen met de staafmixer, dan door het zeef.

Voor het serveren een beetje kokospoeder in de soep doen.

**Smakelijk Eten.**