



Pittige oosterse pompoensoep

Ingrediënten:

Oranje pompoen	1st
Bouillon	3 liter
Gember	2cm
Citroengras/sereh	1st
Ui	2st
Wortel	0.5 kg
Knoflook	1 teentje
Komijn	naar smaak
Cayennepeper	naar smaak

Bereiding:

Pompoen in de oven op 100 graden gedurende 1 uur. Hij ontwikkelt hierdoor meer smaak en is daarna gemakkelijker te schillen.

Uien ,knoflook, wortel, aanstoven, pompoenblokjes erbij en dan de geraspte gember en de zeer fijngesneden sereh erbij doen. Bouillon erbij gieten en een uurtje laten garen.

Mixen met een staafmixer en dan zeven door een puntzeef. Op smaak brengen met komijn en cayennepeper en zout. Als de soep te pittig is kan je hem wat zachter maken door een klein scheutje room erbij te schenken op het bord.

Smakelijk Eten.