

Herfstpompoeensoep



Benodigdheden:

Soeppan

Soeplepel

Kookwekker

Snijplank

Theelepel

Eetlepel

Schilmesje

Snijmes



Ingrediënten:

Pompoen

2 uien

Kippenbouillon

Crème fraîche

Olijfolie

Kerriepoeder



Stap 1:

Snij kop en kont van ui af en snij ui door de midden. Verwijder de buitenste schil. Dit is afval. Snij de ui in stukjes.



Stap 2:

Doe 1 eetlepel olijfolie in de soeppan. Bak de ui glazig (doorzichtig) in de olijfolie.



Stap 3:

Snij de pompoen met een scherp mes door midden.



Stap 4:

Snij de steel van de pompoen er af. Dit is afval.



Stap 5:

Schep met een eetlepel de pitten uit de pompoen. Dit is afval.



Stap 6:

Snij de pompoen eerst in reepjes en daarna in stukjes.
Doe de pompoenstukjes in de soeppan.

**Stap 7:**

Voeg de kippenbouillon toe in de soeppan en voeg 1 liter water toe. Dit kun je doen door het lege potje kippenbouillon 3x met water te vullen en in de soeppan te doen.

**Stap 8:**

Voeg 1 theelepel met kerrie toe aan de soeppan.

**Stap 9:**

Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.



Stap 10:

Blender met de staafmixer de soep tot een glad geheel.
Alle stukjes moeten weg zijn.



Stap 11:

Voeg de crème fraîche toe aan de soep en roer het door de soep.



Stap 12:

Serveer de soep in een soepkom. Leg er een stokbroodje bij of een
getoast stukje brood.

Eet smakelijk