

Pompoensoep



Ingrediënten

- 1,5 - 2 kg gekuiste, in blokjes gesneden pompoen
- 3 grote uien
- 3 teentjes look
- 1- 2 tak(ken) selder
- 1 tak lavas
- 3 wortelen
- 2 laurierblaadjes
- Busseltje tijm
- 2 cm gember (wijsvingerdik)
- 3 liter water
- Groentenbouillon
- Peper en zout en kurkuma

Bereidingswijze

- Verwarm enkele eetlepels olijfolie
- En stoof hierin de fijngehakte uien en look
- Voeg de in stukjes gesneden pompoen, gember, selder, lavas en wortelen toe
- Overgiet met water en breng aan de kook
- Voeg de kruiden en de bouillonblokjes toe
- Laat 20 tot 30 minuten koken
- Mix de soep en breng op smaak met peper, zout en kurkuma

Smakelijk !