

# KOKEN met een TWIST



## Pompoensoep (8 pers.)

### Ingrediënten

- 1 oranje pompoen
- 2 blokjes groente bouillon
- Bosje peterselie
- 3 teentjes knoflook
- 1 grote ui
- Flinkte scheut olijfolie

### Bereidingswijze

1. Schil de pompoen en snij deze doormidden.
2. Haal de zaad uit de pompoen met een lepel.
3. Snij de pompoen in schijven en maak daar blokjes van.
4. Schil de knoflook en snij deze klein.
5. Schil de ui en snij deze ook klein.
6. Doe de olijfolie in een pan.
7. Voeg hier de knoflook en ui aan toe.
8. Bak dit geheel glazig.
9. Voeg de pompoen toe.
10. Bak dit goed met het geheel mee.
11. Voeg de bouillon blokjes toe.
12. Voeg water toe tot dat de pompoen net onderwater staat.
13. Breng het aan de kook.
14. Deksel er op en zet het vuur laag met af en toe roeren dit geheel 15 á 20 minuten laten sudderen.
15. Haal de pan van het vuur af en pureer alles met een staafmixer tot een soep.
16. Voor het serveren de peterselie als garnering op de soep aanbrenge.

