

All KINDS OF Things

RECEPT VOOR POMPOENSOEP MET APPEL EN SINAASAPPEL

Bereidingstijd: ongeveer 40 minuten, voor 6 soepkoppen

BENODIGDHEDEN:

1 pompoen

2 winterwortelen

1 appel

1 sinaasappel (mag ook gewoon sinaasappelsap zijn uit een pak)

1 ui

3 tenen knoflook

stukje gember

groentebouillonblokjes voor 1 liter bouillon

olijfolie

1 liter water

(cayenne)peper

BEREIDEN:

Schrap de winterwortelen en snijd in flinke stukken. Snijd de pompoen in flinke stukken, pitten eruit, schil laten zitten. Ui pellen en snipperen, knoflook pellen en klein snijden, gember schillen en klein snijden.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en gember een paar minuten op lage temperatuur. Voeg dan de pompoen en wortelstukken erbij en laat die meefruiten, een minuut of 5. Schep af en toe om.

Terwijl de pompoen en de wortel in de pan liggen, kun je de appel schillen en in 4 parten delen (klokhuis eruit) en de sinaasappel persen. Maar je kunt dus ook gewoon sap uit een pak nemen, veel makkelijker.

Voeg dan het water toe, de bouillonblokjes, de appel en het sap van de sinaasappel toe en breng aan de kook. Laat afgedekt een half uurtje koken, totdat de pompoen zacht is geworden. Het ligt aan de pompoen hoe lang dat duurt.

Pureer de pompoensoep met de staafmixer en breng eventueel op smaak met de peper. Klaar!



<https://allkindsofthings.nl/pompoensoep-met-appel-en-sinaasappel/>