Onze winkel Eext

**Pompoensoep**

**Ingrediënten:**

* 1 kilogram pompoen (gewassen, in stukken, zonder zaadjes)
* 1.5 liter groentebouillon van tablet (warm)
* 3 eetlepels olijfolie
* 350 gram winterwortels (geschrapt, in stukken)
* 2 uien (in stukken)
* 1 theelepel chilipoeder
* 1 theelepel komijnpoeder (djinten)
* 125 milliliter demi crème fraîche
* 2 eetlepels verse koriander (gehakt) of
* 0.5 eetlepel korianderpoeder (ketoembar)

**Bereiding:**

1. Snijd de pompoen in stukken. Verwarm de olijfolie in een soeppan. Bak hierin de pompoen, wortel en ui circa 5 minuten. Schep regel­matig om.
2. Schep chilipoeder, komijn en zout en peper erdoor. Giet de bouillon erbij en kook de soep in circa 20 minuten gaar.
3. Pureer de soep. Schep de crème fraîche erdoor en strooi de koriander erover.

**Bereidingstip:**

1. Bestrooi de pompoensoep eens met geschaafde amandelen die geroosterd zijn in een droge hete koekenpan.
2. Maak er iets speciaals van en serveer de soep in een uitgeholde pompoen.

**Variatie:**

Als pompoen niet verkrijgbaar is, gebruik dan 1 kilo courgettes. Courgette kan ook met knol­selderij gecombineerd worden.