

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



POMPOENSOEP

Ingrediënten (6 pers)

- pompoen
- 2 ajuinen
- 4 tomaten
- groentebouillon
- peterselie, pijpajuin, mierikswortel (geraspt), look, paprikapoeder, laurier

Bereidingswijze

- Ajuinen grof snijden en fruiten in wat olie of boter
- De geschilde en in stukken gesneden pompoen toevoegen
- De ontvelde tomaten toevoegen
- Water + bouillonblokjes toevoegen tot de gewenste hoeveelheid soep
- Teentjes look, paprikapoeder en laurier toevoegen
- De soep laten koken tot alles gaar is, mixen
- Peterselie en pijpajuin fijnsnijden en mengen met de geraspte mierikswortel
- Dit kruidenmengsel over de soep strooien (bord) en onmiddellijk opdienen.