

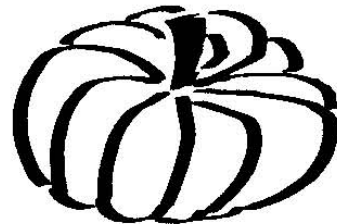
Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Pompoenensoep



Ingrediënten:

- pompoen
 - ajuin (2 per kg pompoen)
 - bouillon
 - peper, zout, tijm, laurier, Soya saus
 - soepprei (1 per 2 kg pompoen)
- Huïs de pompoen, snijdt er frietjes van. Versnipper de ajuin.
 - Stoof alles samen in een weinig boter.
 - Nu water en bouillon bijvoegen tot alles onder staat.
 - Voeg alle kruiden toe.
 - Nadat alles gaargekookt is, de soep doormixen.
 - Terwijl de soep nog warm is, de fijngesneden prei toevoegen.
 - Voet aan te dikken, eventueel koffiemelk toevoegen.
 - Kan opgedient worden met vers geraspte mierikswortel.

Smakelijk!

