

POMPOENSOEP MET OOSTERS TINTJE

Benodigheden (6 pers)

-300 gr wortelen -1 kleine ronde
pompoen -2 uien -2 tl
kerriepoeder -2 el ketjap -
ongeveer 2 cm verse gember -
kippenbouillonblokjes -
paprikapoeder, chilipoeder -paar
takjes koriander -1,3 l water

Bereidingswijze

-de pompoen en de wortelen schillen en in stukken snijden -de ajuinen grof snijden, gember dun schillen en in schijfjes snijden -ajuinen wat aanstoven in een scheut olie, kerriepoeder + wortelen + gember en pompoen toevoegen en ook even mee aanstoven, goed omscheppen + eventueel wat olie bijvoegen -water er over gieten + bouillonblokjes toevoegen -alles laten koken op een zacht vuur tot de groenten zacht zijn -soep mixen -op smaak brengen met paprikapoeder, chilipoeder, en ketjap (naar smaak) -de soep opdienen met een paar korianderblaadjes

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

