

## Pompoen-broccoli soep

**Soort gerecht:** Soep

**Categorie:** Veggie

**Duurtijd:** 40 min

**Moeilijkheidsgraad:** Eenvoudig

**Aantal personen:** 6

### **Ingrediënten**

1,6 l groentebouillon  
500 g pompoen, in stukjes  
500 g broccoli, in roosjes  
1 grote ui, gesnipperd  
1 sjalotje, gesnipperd  
1 preiwit, in ringetjes  
olijfolie of boter  
50 g grijze garniaaltjes  
50 g gekookte hamblokjes  
2 kruidentuiltjes (tijm, laurier, peterseliestengels)  
foelie  
cayennepeper  
peper en zout

### **Bereidingswijze**

1. Fruit de ui in een diepe pan in een beetje olijfolie of boter. Schenk er de helft van de bouillon bij en voeg de pompoen en een kruidentuiltje toe. Laat 15 minuten zacht koken.
2. Stoof in een andere diepe pan de sjalot en de prei in een beetje olijfolie of boter. Schenk er de rest van de bouillon bij en voeg er de broccoli en een kruidentuiltje aan toe. Laat 10 minuten zacht koken.
3. Mix de soep. Breng de pompoensoep op smaak met cayennepeper en zout. Kruid de broccolisoepp naar smaak bij met wat foelie, peper en zout.
4. Vul hoge borrelglasjes tot de helft met pompoensoep. Schenk er, over de rugkant van een lepel, de broccolisoepp bij. Werk af met garniaaltjes en hamblokjes. Serveer meteen.



Pompoen-broccoli borrelsoep

### **opmerking**

Hoeveelheden aanpassen en in een soepbord, is makkelijker om de kleuren gescheiden te houden  
**Dus echt als soep op te dienen**

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

**Voor meer recepten zie**

<http://www.kwbreet.be>

