

Pompoensoep



Voorgerecht

Ingrediënten:

- 1 Hokkaido-pompoen
- 1 ui
- Olijfolie
- Een pot (340 ml)
- Vloeibare
- Kippenbouillon met stukjes kip
- Zout en peper
- Halve citroen
- 3 eetlepels gemberjam
- **Of** 3 eetlepels abrikozenjam
- Staafmixer of keukenmachine
- Crème fraîche

Recept:

- **Was** de pompoen (schillen is meestal niet nodig) **en snijd** hem doormidden. **Haal** de pitten en draden **eruit**. **Snijd** het pompoenvlees in stukken. **Schil en snipper** de ui. **Fruit** de pompoen en ui met wat olie aan in een pan met dikke bodem. **Giet** de bouillon (stukjes kippenvlees apart houden) en water erop zodat alles onder staat. **Laat** dit minstens een uur rustig **pruttelen** op de kleinste pit van je fornuis.
- Als de pompoen zacht is, **voeg** je de jam **toe**. **Pureer** dit met de staafmixer of in de keukenmachine. **Voeg** eventueel water toe als de soep erg dik is. **Breng** de soep op smaak met zout en peper. Kippenbouillon is vaak al vrij zout, dus **proef regelmatig** tijdens het op smaak brengen.
- **Serveer** met een lepel crème fraîche erdoor en een paar sneden lekker brood.

Streekproduct:

- Gemberjam van De Jambrouwerij
- Of abrikozenjam van De Jambrouwerij



Bon Appétit