# JUMBO SOEPPAKKET POMPOENSOEP

|  |  |
| --- | --- |
| **GEMAKKELIJK, SNEL EN BOORDEVOL VERSE GROENTEN. ZET IN EEN HANDOMDRAAI EEN STEVIGE VERSE SOEP OF LEKKERE MAALTIJD OP TAFEL.**  Liever een exotische variant? Vervang een gedeelte van het water door kokosmelk. Lekker met reepjes gerookte kipfilet en wat sesamolie. | Jumbo Soeppakket Pompoensoep |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Benodigdheden: (voor 4+ personen)** 1 spaanse peper 1 teentje knoflook 2 uien 1 aardappel 950 gram pompoen 2 groentebouillonblokjes 1 el kerriepoeder 1 el (olijf) olie 1,2 liter water eventueel zout en peper | **Materialen:**   * Groene snijplank met antislipdoekje * (koks)mes * Afvalbakje * Middelgrootte kookpan * Maatbeker * Spatel * Soeplepel * Eetlepels en soepkommen * Staafmixer * Dunschiller |  |

**Bereidingswijze;**  
(Bereidingstijd 40 minuten)

* Was de groenten voor gebruik.
* Prik met een mes een aantal keren in de pompoen en gaar deze dan voor in de magnetron gedurende 3 minuten op 800 Watt. Dan is deze minder hard.
* Schil de pompoen, snijd deze in vieren, verwijder de zaden en de zaadlijsten en snijd in blokjes.
* Schil de aardappel en snijd in gelijke blokken als de pompoen.
* Maak de uien schoon en snijd in halve ringen. Snijd de knoflook fijn. Halveer het pepertje, verwijder de zaadjes en snijd in dunne ringetjes.
* Verhit olijfolie in een soeppan en fruit hierin de pompoen en de ui gedurende 4 minuten.
* Voeg het pepertje, de knoflook en 1 el kerriepoeder toe en bak dit 2 minuten mee.
* Doe nu 1,2 liter water, de aardappel en de bouillonblokjes erbij, breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken tot de aardappel en pompoen gaar zijn.
* Pureer de soep met een [**staafmixer**](https://www.bodyenfitshop.nl/bfshop/?tt=11113_12_190546_&r=%2Fprincess-staafmixer-the-beast%2F). en voeg eventueel peper en zout naar smaak toe.