# 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 peper1 teentje knoflook2 uien1 aardappel950 gram pompoen2 groentebouillonblokjes1 el kerriepoeder1 el (olijf) olie1,2 liter watereventueel 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.