

Pompoensoep

½ pompoen
1 middelgrote aardappel
1 ui
4 tenen knoflook
2 bouillonblokjes
½ theelepel kaneel
200 ml slagroom
peper en zout
zonnebloemolie
1 bosje peterselie

Snij de pompoen doormidden en schraap met een lepel de pitten uit 1 van de helften. De andere helft kun je bewaren in de koelkast. Snij de pompoen, aardappel en de ui in grove stukken. Pel de knoflooktenen. Verhit in een grote soeppan een scheutje zonnebloemolie. Bak de ui, knoflook en aardappel hier 2 minuutjes in. Voeg de pompoen en de kaneel toe en roer alles even door.

Kruimel de blokjes bouillon in de pan en voeg een liter water toe.

Laat het geheel ongeveer 15 minuten zachtjes koken.

Als de pompoen helemaal zacht is, pureer je alles met een staafmixer tot een mooie gladde soep.

Voeg nu al roerende de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout.

Hak de peterselie fijn en serveer als garnering op de soep.