Pompoensoep

Pompoensoep. Tegenwoordig zijn pompoenen vrijwel het hele jaar verkrijgbaar bij de betere groenteboer. Maar zodra de herfst zijn aantrede doet zie je overal pompoenen liggen. Voordat ik naar Griekenland ging kende ik t eigenlijk niet als een eetbare groente, t was gewoonweg niet zo bekend in Nederland. In Griekenland heb ik pompoenen vooral gegeten in cake en gebak.

De soorten eetbare pompoenen zijn legio waarbij de flespompoen en de hokkaido de meest bekende zijn. Deze gebruik ik zelf ook het meest. Maar natuurlijk kun je ook een andere soort gebruiken, qua smaak verschillen ze iets van elkaar. Blijf dus proeven als je een andere pompoen gebruikt en voeg evt. extra/andere kruiden en specerijen toe.

Voor 4-6 personen

Bereidingstijd: < 30 minuten

Ingrediënten

- 1 flespompoen of hokkaido
- 2 winterwortels
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 klein spaans pepertje (of naar behoefte meer/minder)
- 1 a 2 bouillon tabletten
- 750-1000 ml warm water
- Zout/peper

- Scheutje olijfolie

Bereiding

Haal de zaden en de draden uit de pompoen en snij deze in kleine stukjes. (Afhankelijk van het soort pompoen ook de schil verwijderen, persoonlijk verwijder ik de schil van de flespompoen maar laat bij de hokkaido de schil er op zitten – deze is nl. wat zachter). Snij de winterwortels in kleine blokjes en het spaanse pepertje in kleine stukjes.

Snij de ui en knoflook in kleine stukjes en fruit deze licht aan in een beetje olijfolie (niet bruin laten worden).

Voeg de pompoenblokjes, wortel, spaanse peper en bouillontabletten toe.

Schenk het warme water er overheen (zodat alles net onder staat) en laat het op een laag vuur ongeveer 25 minuten pruttelen.

Als de pompoen zacht aanvoelt, zet de staafmixer erin en meng het tot een mooie smeuïge soep.

Vind je de pompoensoep te dik, voeg dan nog wat water toe. Evt. naar smaak nog wat zout/peper toevoegen.