

Kruidige pompoensoep voor 4 personen

1kg pompoen
1 winterwortel
2 uien
1 teentje knoflook
1 eetlepel verse fijngesneden gemberwortel
2 theelepels gemalen komijn
2 theelepels korianderblad (gemalen / in poedervorm)
Peper
Kruiden- of groente bouillon tabletten
3 eetlepels olie
100 gr. Roomkaas (Mon Chou)
Peterselie of verse koriander

Gesnipperde uien, knoflook en verse gember in de olie bakken.

De kruiden erbij.

Daarna geschilde en gesneden pompoen en wortel erbij

Circa 1 liter water met de bouillon tabletten toevoegen en het geheel laten koken tot het gaar is.

Dan met de staafmixer pureren en de Mon Chou er door roeren.

Serveren met een wat peterselie of koriander.