

Pompoensoep / Pumpkin Soup



Boodschappenlijstje

een eetlepel boter

1 pompoen, in blokjes

2 uien, grof gehakt

een teentje knoflook, geperst

twee aardappelen, in blokjes

2 groentebouillonblokjes + 1L water

een eetlepel honing

zeezout en versgemalen zwarte peper

Om te serveren: Griekse yoghurt en zelfgebakken Drakenbroodjes

Zo maak je pompoen soep

Bak de gesnipperde ui en de knoflook in de boter zacht.

Voeg er de pompoen- en aardappelblokjes aan toe.

Doe er 1 liter water met daarin de opgeloste ouillonblokjes bij.

Zorg ervoor dat alles net onder water staat.

Voeg de honing aan het mengsel toe en breng het aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de soep +/- 25 minuten koken of tot alles zacht is.

Pureer het mengsel in de keukenmachine mooi glad.

Breng de soep op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Serveer de pompoensoep met een klodder Griekse yoghurt erop en de drakenbroodjes erbij

Pompoensoep / Pumpkin Soup



Shopping list

a tablespoon butter	2 potatoes, peeled and cubes
1 pumpkin, peeled and cubed	2 vegetable stock cubes + 1 L water
2 onions, chopped coarsely	1 tablespoon honey
1 garlic clove, pressed	sea salt & freshly ground black pepper

To serve: Greek yoghurt and home baked dragon rolls

How to make pumpkin soup

Fry the chopped onion and garlic in the butter or until it is soft.

Add the pumpkin- and potato cubes to the mixture.

Also add 1 liter cold water with the dissolved stock cubes in it.

Make sure that everything is just submerged and then add the honey.

Bring the soup to the boil, let it cook for about 25 minutes or until all vegetables are soft.

Puree the soup until smooth and season it with sea salt and freshly ground black pepper.

Serve the pumpkin soup with a dollop of Greek yogurt on top and the dragon rolls on the side