

Jaap Sloof's Pompoensoep

Materialen

- Kookpan
- Staafmixer

Ingrediënten

- 1 liter groentebouillon
- 1 kilo gesneden pompoenblokjes
- 1 rood pepertje fijn gesneden en van zaadjes ontdaan
- Muntblaadjes van 4 takjes fijn gehakt
- Peterselieblad van 4 stengels fijn gehakt
- 10 gram vers fijn geraspte gember
- Peper en zout



Bereidingswijze

- Doe alle ingrediënten gezamenlijk in een pan
- Voorzichtig aan de kook brengen
- Ca 30 minuten koken tot de pompoen gaar is
- Met de staafmixer heel fijn pureren
- Op smaak brengen met wat peper uit de molen en zout

Tips

- Serveren met wat in de olijfolie gebakken brood (croutons)
- Wat blokjes pompoen apart houden en als garnering voor het serveren toevoegen
- Wat dun geslagen room toevoegen bij het serveren