



Pompoensoep.

De pompoen behoort tot de zeer oude cultuurgewassen en is familie van de komkommer en kalebassen. De eerste pompoenen werden door stammen in Midden en Zuid-Amerika verbouwd. Dit was naar verwachting al tussen 9000 en 7000 jaar voor Christus. Er zijn vele soorten pompoenen van verschillende grote, kleuren en smaken. De grootste pompoen ooit is gekweekt door een Belg in 2016. Zijn 'Reuzenpompoen' woog maar liefst 1190 kilo. Pompoen kweken is tegenwoordig, ook in Nederland, nog altijd een populaire sport waar jaarlijks vele wedstrijden en kampioenschappen in worden gehouden.

VOOR 4 - 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 50 Gram roomboter
- 60 Gram bloem
- ½ Prei (witte stuk)
- 1 Stuk flespompoen
- 1 DL Room
- 1L Kippen of groentebouillon
- 1 Eetlepel pijnboompitten
- 4 Stuks oesterzwam
- ¹/₈ bosje peterselie gehakt.
- Zout & Peper
- 4 Soepkommen

BENODIGDHEDEN

- Keukenmes
- Grote Pan
- Grote Pollepel
- Staafmixer OF Blender
- Koekenpan

BEREIDING

POMPOENSOEP

SOEP

1. Snijd het wit van de prei fijn en was deze zorgvuldig.
2. Schil vervolgens de Pompoen en verwijder de pitten.
3. Doe de roomboter in een grote pan en laat deze uitbruisen.
4. Fruit de gewassen prei aan in de lichtbruine roomboter.
5. Voeg de bloem toe aan de pan met prei. Roer het door en laat het geheel garen (niet bakken).
6. Vervolgens kunt u de kippen OF groentebouillon en de melk toevoegen.
7. Roer dit geheel voor enkele minuten goed door.
8. Hierna kunt u de stukken pompoen toevoegen en het geheel aan de kook brengen
9. Na ongeveer 30 minuten doorkoken zal de pompoen gaar zijn.
10. Als de pompoen gaar is kunt u de room toevoegen en de soep met een staafmixer of blender fijn maken.
11. Ten slotte kunt u de soep verder op smaak brengen met peper en zout

GARNITUUR

12. Rooster de pijnboompitten in een pan tot ze lichtbruin van kleur zijn.
13. Hak de oesterzwammen fijn en bak deze aan met wat zout en peper.
14. Haal de oesterzwammen van het vuur en roer de gehakte peterselie en pijnboompitten erdoorheen.
15. Doe de garnituur in de soepkommen en giet de hete soep hier bovenop.

Eet smakelijk