

Pompoensoep

Ingrediënten:

- ½ ui of 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 30 g olijfolie of blokje melkerijboter
- 900 g pompoen in blokjes (mag ook in combinatie met wortel en/of pastinaak)
- 750 g kippenbouillon
- 200 g smeerkaas, mag een beetje pittig zijn
- 1 klein potje Bulgarse of Griekse natuuryoghurt
- peper en zout

Bereiding:

Reinig de pompoen en snij in blokjes.

Voeg ui/sjalot en look in de mengkom en cutter fijn.

Stel in: 5 sec / stand 4

Spatel alles naar de bodem.

Voeg boter of olijfolie toe en laat fruiten.

Stel in: 5 min / 80 °C / stand 2

Voeg de pompoen erbij en hak wat fijner.

Stel in: 5 sec / stand 5

Doe 750 gram bouillon erbij laat koken.

Stel in: 15 min / 100 °C / stand 2

Pureer de soep.

Stel in 1 min / stand 9 à 10

Voeg er nu de smeerkaas en de yoghurt bij.

Stel in: 2 min / 100 °C / stand 2

Controleer de kruiding en pas deze aan indien nodig.

Smakelijk !

