

Pompoensoep

Wat heb je nodig

400 gram pompoen
1 ui
600 ml water
1 bouillontablet
crème fraîche

1 aardappel
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olie
½ theelepel komijn (djinten)



Snijd de pompoen in stukken en haal de pitten eruit.
Schil de pompoenstukken.
Snijd de pompoen in stukjes.



Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Pel de knoflookteentjes.
Snijd de knoflookteentjes in kleine stukjes.



Schil de aardappel.
Was de aardappel.
Snijd de aardappel in stukjes.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Verwarm de olie op de middelste stand.
Doe de ui, de knoflook en de komijn in de pan.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de pompoen bij de ui in de pan.
Bak dit al omscheppend 1 minuut.
Doe de aardappel ook in de pan.
Bak dit ook al omscheppend 1 minuut.



Schenk het water erbij en breng het aan de kook.
Doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 20 minuten koken, af en toe roeren.



Pureer de soep met de staafmixer in een mengbeker.
Doe de soep weer terug in de pan en warm het even op.
Doe de bouillontablet in de soep en roer het er door.
Doe in iedere soepkom 1 theelepel crème fraîche.