Pompoensoep romig

Wat heb je nodig

500 gram pompoen
1 ui
3 tomaten
700 ml water
100 gram roomkaas (naturel)
1 bouillontablet
2 takjes peterselie (eventueel)
1 eetlepel olie

Snijd de pompoen door de helft en daarna in stukken.
Haal de zaden en het vruchtvlees eruit.
Schil de pompoenstukken.
Snijd de pompoen in stukjes.

Pel de ui en snijd hem in stukken.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in stukken.
Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.

Doe de olie in een grote pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie warm is, de pompoen in de pan doen.
Bak de pompoen al omscheppend 3 minuten.

Doe de ui bij de pompoen in de pan.
Doe de tomaat er ook bij.

Bak alles al omscheppend 5 minuten.
Schenk het water erbij.
Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.

Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Roer alles door elkaar en zet het deksel op de pan.
Laat het 20 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
Zet daarna de kookplaat uit.

Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.
Pureer de soep met de staafmixer.
Doe de roomkaas in de soep en roer het er door.
Garneer de soep met een paar blaadjes peterselie.