

Pompoensoep

Ingrediëntenlijst

- 1,5 liter water
- Bouillonblokjes (naar smaak groentebouillon of vleesbouillon)
- 600 gram pompoenblokjes
- 2 aardappelen (groot)
- 1 ui (groot)
- 3 teentjes knoflook
- 1 grote winterwortel
- Tabasco of zout en peper

Bereiding

- Zet de pan met het water en de bouillonblokjes op het vuur
- Snijd de pompoen, de aardappelen en de winterwortel in blokjes
- Snijd de ui in stukken
- Snijd de knoflook in kleine stukjes
- Doe de pompoen, de aardappel, de winterwortel, de ui en de knoflook in de pan
- Laat de soep ongeveer 20 minuten koken
- Laat de soep na het koken een tijdje afkoelen
- Pureer de soep met een mixer, staafmixer, blender of keukenmachine
- Voeg 5 druppels tabasco toe (evt. iets meer of minder naar smaak)

Eet smakelijk