



Ik proef ... een pompoen

Van het vruchtvlees maken we lekkere soep.



Pompoensoep

Nodig



een kleine pompoen
bij voorkeur flespompoen

een ui



een bouillon-
blokje

een halve liter melk



een halve liter water

olijfolie



peper

noot-
muskaat



bieslook

Doe het zo!



1

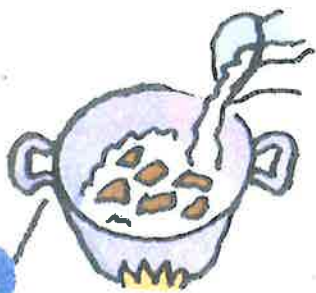
Snijd de pompoen doormidden.
Haal de **pitten eruit** met een lepel.
Schil de pompoen.
Snijd het vruchtvlees in grote stukken.
Pel de **ui**. Snijd in ringen.

2



Verhit een beetje olie in een kookpan.
Stoof daarin de ui.
Voeg de pompoen toe.
Roer goed.

3



Giet het water en de melk in de pan.
Doe er het bouillonblokje bij.
Zet het deksel op de pan.
Verwarm de soep tot ze begint te koken.
Zet het vuur dan lager.
Laat nog een halfuur pruttelen.



mmm lekker!

4



Neem de pan van het vuur.
Mix de soep.
Strooi er wat peper en nootmuskaat in.
Schenk de soep in kommen.
Versier met snippers bieslook.