

het kratje van Bart

Pompoensoep



Ingrediënten kratje: (voor 4 personen)

- 1 pompoen
- 2/3 uien
- Pepertje
- Een duim gember
- Zakje kerrie van het Kruidenrijk

Verder nodig:

- Olie om in te bakken

Prijs van dit kratje: 5 euro

Bart; "Mijn favoriete en zeer eenvoudig recept voor pompoensoep. Ik maak m lekker dik door de hoeveelheid water te beperken". Mocht je te lui zijn om m te maken; er staan nog een aantal emmertjes van deze soep in de vriezer in de winkel, van die lekkere dikke.

Aan de slag:

Snijd de pompoen in grove stukken. Versnipper de ui. Snijd/rasp een hoeveelheid naar smaak van de rode peper en de gember. Fruit de ui in de hete olie, even later de gember en rode peper mee laten bakken. Weer even later 3 theelepels kerriepoeder en wat gemalen peper toevoegen en even mee bakken. Laat de waterkoker intussen een liter water verhitten. Vervolgens de pompoen ook nog n paar minuten mee bakken. Dan afblussen met het hete water. Half uurtje laten koken, pureren met de staafmixer.