

Feestelijke pompoensoep

Ingrediënten:

- 500 gram schoongemaakte pompoenstukjes
- 250 gram uien
- 1 knoflookteentje
- ¾ liter bouillon
- Verse of gedroogde basilicum
- 4 eetlepels zure room
- 1 eetlepel gehakte (hazel)noten
- 1 eetlepel olie
- Zout en peper



Werkwijze:

- Verhit de gehakte uien en uitgeperste knoflook in de olie.
- Voeg de pompoenstukjes toe en braad ze even mee.
- Voeg de bouillon toe, laat de soep 30 minuten zacht doorkoken en pureer of zeef het geheel.
- De soep op smaak brengen met zout en peper en verse of gedroogde basilicum.
- Dien de soep op in soepkommen, gegarneerd met een lepel zure room en bestrooid met gehakte noten en basilicum.