



De Kookjuf

Pompoensoep

Voor 2 liter

Ingrediënten

1 oranje kleine pompoen 700 gram	1 el rodecurrypasta bv Koh Thai	1 liter water
1 ui	1 blik gepelde tomaten	2 groentebouillon-blokjes
2 teentjes knoflook	4 el mango chutney	Olijf/zonnebloemolie
2 cm gemberwortel		Ev garneren met een el yoghurt

Materialen

maatbeker
maatlepels
kookpan 3 liter
houten lepel
schaaltjes
snijplank
mes
vork
lepel
staafmixer

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Was de pompoen. Prik er gaatjes in met de vork en verwarm 3 minuten in de magnetron op hoog vermogen. Laat afkoelen.
4. Snijd de pompoen open, verwijder de zaadjes, draadjes en de steelaanzet met een lepel en snijd de pompoen met schil in blokjes. Zet apart in een schaaltje.
5. Maak de ui schoon, haal de schil eraf en snipper de ui.
6. Haal het schilletje van de knoflook en snijd in kleine stukjes.
7. Haal met een lepeltje de schil van de gember en rasp de gember.

Bereiding

1. Zet de kookpan op het vuur en doe er een eetlepel olie in.
2. Bak de ui en de knoflook zachtjes tot ze beginnen te glimmen.
3. Bak de gember en de currypasta 1-2 minuten even mee.
4. Doe het water erbij en de bouillonblokjes en breng aan de kook.
5. Dan mogen de tomaten erbij, de pompoen en de mangochutney.
6. Laat weer aan de kook komen, roer goed door en laat de soep op een laag vuur zachtjes pruttelen voor een half uurtje.
7. Pureer de soep met een staafmixer
8. Serveer eventueel met een lepel yoghurt.

Ik heb, omdat er zoveel groenten in gaan, een extra bouillonblokje toegevoegd. (afproeven dus)