



## Pittige pompoensoep

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 (biologische) pompoen van ongeveer 700 gram, schoongemaakt en in blokjes gesneden met schil
- 1 stukje gember, 2 cm, geschild en geraspt
- 1 el currypasta (rood) bv van Koh Thai
- 200 gr tomatenblokjes uit blik
- 1 liter groentebouillon, of zelf maken van 1 liter water en 2 groentebouillontabletten
- 4 el mangochutney

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

1. Maak de groentebouillon warm, roer de mango chutney er door
2. Bak de ui, knoflook, tomatenblokjes, currypasta, gember en pompoen in een pan, tot de pompoen zacht is
3. Voeg toe aan de bouillon
4. Pureer glad met een staafmixer
5. Voeg dit mengsel bij de bouillon, laat nog even zachtjes doorkoken