

Oosterse pompoensoep met gember en sinaasappel

Ingrediënten (voor 4 pers)

ongeveer 1 kilo pompoen (voor 4 personen)

2 tot 3 uien

1 sinaasappel

enkele teentjes knoflook

1 cm verse gember (geraspt)

1,5 liter kippenbouillon (of water + bouillonblokje)

koriander (of peterselie) voor garnering

4 eetlepels room

Bereiding

Schil de pompoen en snij in stukken. Snipper de uien en de knoflook.

Rasp de schil van de sinaasappel. Pers de sinaasappel.

Pluk de korianderblaadjes (of peterselie).

Bak de knoflook en de gesnipperde uien in een pan.

Voeg er de stukken pompoen bij en laat deze ook 5 minuten bakken.

Je kan er nu ook de steeltjes van de koriander (of peterselie) bijvoegen.

Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten zacht koken.

Voeg dan de geraspte gember toe, alsook het sap en de zeste van de sinaasappel.

Laat nog enkele minuten meekoken.

Haal de pan van het vuur en mix tot een gladde soep.

Schep de soep in een soepkom en druppel er per portie een eetlepel room bij. Bestrooi met plukjes koriander (of peterselie).