

Pompoenroomsoep met zure appel.

Benodigheden 6 p.

- 1/2 blokje groentebouillon 1 blokje kippenbouillon 2 grote uien
- 3 soeplepels Vloeibaar boter
- 1 kg pompoen fijn zout
- 1 soeplepel kerriepoeder 0.5 theelepeltje korianderpoeder 3 zure appels 1 citroen
- 1 theelepeltje roze peper 6 takjes peterselie 20 cl culinaire room

- Bereiding:

- Breng 1,5 liter water aan de kook in een grote kookpot. Voeg er de blokjes groentebouillon en kippenbouillon aan toe en laat het staan op een zacht vuurtje. Pel de uien en hak ze in grote stukken. Laat ze zonder te kleuren smelten in een grote kookpan met Vloeibaar boter. Schil de pompoen met een dunschiller, snij hem in vier en verwijder de zaden; snij hem dan in stukken en doe hem bij de gesmolten uien. Strooi er zout, kerrie en koriander op en roer. Leg het deksel erop en laat alles 5 minuten sudderen op een heel zacht vuurtje en giet er dan de groentebouillon bij. Breng alles aan de kook en laat het 20 minuten sudderen op een zacht vuurtje. Was ondertussen de appels, droog ze af, snij ze in vier, verwijder het klokhuis en de zaden, snij ze in dunne repen en dan in staafjes. Leg ze in een schotel, giet er citroensap op en strooi er geplette roze peper en zeer fijn gesneden peterselie op. Meng dit alles en zet opzij. Wanneer de pompoen gekookt is, giet je hem in de pot van een keukenrobot. Mix hem lang tot een zeer fijne velouté. Doe er dan de room bij en mix verder. Warm de velouté op een zeer zacht vuurtje op, zonder hem aan de kook te brengen. Giet hem dan in mokken of borden, doe er wat versgemalen peper bij en gooi er willekeurig wat appelstaafjes in.

-