

# Pompoen wortelsoep met rilette

INGREDIËNTEN 4 pers,

- 1 /2 [pompoen klein](#)
- 4 [wortelen](#)
- 1 [ui](#)
- 2 teentjes look
- 2 takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 l kippenbouillon
- 30 g boter

## Bereiding

Pel en snijd de ui in grove stukken.

Kuis de wortelen en snijd in plakjes.

Snijd de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd in gelijkmatig blokjes

Snipper de look.

Smelt de boter en stoof de ui glazig samen met de look.

Voeg de wortelen toe en daarna de pompoen.

Voeg tijm en laurier toe. En de kippenbouillon

Laat 20 minuten koken.

Pureer (mix) de soep fijn.

Voeg de rilette toe en smaak dan pas de soep af,

Kan optioneel afgewerkt worden met gehakte tuinkruiden.