

Butternut Pompoensoep

Nodig

- 1 grote butternut
- 2 preistengels , enkel wit geen groen
- 1 appel granny smith
- 2 blokjes Knorr kippen bouillon
- 50 gr ongezouten boter
- 1 halve koffielepel kurkumapoeder
- 1 halve koffielepel geel currypoeder
- water
- room
- gemalen zwarte peper
- zwart zout

Bereiding

- leg de butternut in zijn geheel, met schil, op een plaat in de oven om 170 graden gedurende een uur te bakken
- laat de boter smelten (niet bruin laten worden)
- stooft de gesneden prei in de gesmolten boter (opgelet niet laten bruinen)
- schil de appel en haal het klokhuis eruit en voeg de appelpartjes bij de prei
- prik met een vork in de butternut, indien je gemakkelijk doorprikken haal je hem uit de oven, indien nog hard dan nog 15 minuten verder laten bakken,
- haal de zachte butternut uit de oven, de schil laat nu gemakkelijk los,
- haal de schil van de butternut (opgelet: zorg dat de schil goed verwijderd is)
- snij de butternut overlans in 2 en haal de zaden en het draderig deel eruit
- snij de rest van de butternut in grote stukken en voeg bij de prei en appel
- Voeg de kurkuma, curry en bouillonblokjes toe
- voeg 1 liter water toe
- strooi wat gemalen zwarte peper
- laat drie kwartier koken op middelzacht vuur
- mix voldoende lang , er mogen geen brokjes meer zijn

Serveren

- doe in een kom of diep bord wat room
- giet er de soep over (ze mag dik zijn, de room maakt de soep dunner)
- strooi er een mespuntje zwart zout over

Smakelijk!!!