

POMPOENSOEP met SAFFRAAN

INGREDIENTEN (4 pers.)

1 middelgrote pompoen
1 ui
1 teentje knoflook
1 tomaat
100 ml room
klontje boter of scheutje olie
2l groentenbouillon
+/- 15 saffraandraadjes
nootmuskaat
peper

BEREIDING

- Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees (+/-600g) in blokjes.
- Pel de tomaat en snijd ook deze in stukjes.
- Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn. Stoof ze glazig in een soeppot met wat boter of olie. Voeg de blokjes pompoen en tomaat toe en stoof even mee.
- Maal de saffraandraadjes fijn in een vijzel en voeg het poeder toe aan de bouillon.
- Giet de bouillon in de soeppot en breng aan de kook.
Eens aan de kook zet je best het vuur lager en laat je het geheel een 20-tal minuutjes zacht pruttelen.
- Mix de soep goed fijn.
- Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- Verdeel over borden of kommetjes en werk af met een scheutje room en eventueel een saffraandraadje.

SMAKELIJK!