

Geroosterde pompoensoep met paprika



Velthuizen
KEUKENS

🕒 45 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 flespompoen
4 puntpaprika's
2 knoflooktenen
3 rode uien
700 ml groentebouillon
2 eetlepels olijfolie
verse koriander
peper en zout
chilivlokken

Stap 2 | Groenten roosteren

Verwarm de grill van je oven voor op 200 graden. Wij gebruikten hiervoor de stand 'groot grill-oppervlak' van onze Neff-oven. Snijd de pompoen, puntpaprika en uien in grove stukken en verdeel dit samen met de twee tenen knoflook over de bakplaat. Schenk de olijfolie eroverheen en bestrooi dit met wat zout. Rooster de groenten voor 30 minuten op 200 graden.



Stap 3 | Soep maken

Kook ondertussen het water en maak de groentebouillon. Zodra de groenten klaar zijn, voeg je deze toe aan de bouillon. Kook nog even 5 minuten door. Pureer de soep vervolgens met de staafmixer en breng het op smaak met peper, zout en chilivlokken. Wij gebruikten behoorlijk veel chilivlokken, want wij houden nu eenmaal van pittig. Het zorgt er ook voor dat de soep net even wat 'spannender' wordt. Laat de soep nog even zachtjes doorkoken. Garneer de soep bij het opdienen met een blaadje verse koriander.



Stap 4 | Extra: bladerdeeglolly

Wij maakten er een eenvoudige bladerdeeglolly bij. Neem een rol bladerdeeg. Beleg deze met ham en bestrooi hem rijkelijk met kaas. Rol het bladerdeeg vervolgens op, bestrijk dit met ei en strooi er wat maanzaad over. Snijd vervolgens plakken van ongeveer 1,5 cm, steek er een prikker in en leg dit op een bakplaat. Bak de bladerdeeglolly af op 175 graden voor 15 tot 20 minuten. Een prima aanvulling bij de pompoensoep!

