

*“Food for Thought” dinsdag 17 september 2019*  
*Locatie: keukentafel Hansink & De Looper*

Pompoensoep

1 ronde biologische pompoen, oranje  
1 sjalotje  
1 teentje knoflook  
2 stengels bleekselderij  
Halve liter kippenbouillon van tablet  
Olijfolie  
Peper en zout

Was de pompoen zorgvuldig en snijd in stukken, verwijder de pitten. Bak de sjalot met de knoflook, de fijngesneden bleekselderij, en de in stukken gesneden pompoen in de olijfolie. Voeg na het rondom bakken de bouillon toe en laat op een zacht pitje ca. 30 minuten garen. Laat een beetje afkoelen en maak het totaal fijn met de staafmixer. Proef op smaak en voeg eventueel extra bouillon (te dik) zout en of peper toe.

Eet smakelijk, Margreet en Anne