

Pompoensoep met garnalen

Ingrediënten

1 pompoen* van 1 ½-2 kg
1 sinaasappel
5 cm gember duimdik
1 rode paprika
1 rode chili peper (optioneel)
1 flinke wortel
1 tl chilipoeder
2 tl paprikapoeder
Witte peper naar smaak
Water
1-3 garnalen en/of visbouillonblokjes**
Hollandse garnalen
Slagroom
Verse, fijngesneden peterselie

Bereidingswijze

- Was de pompoen, verwijder de pitten en snijd hem in grove stukken. (Schillen hoeft niet, mag wel.)
- Schil de wortel en snijd in grove stukken
- Was de paprika en chilipeper, ontdoe die van kroon en pitten en snijd ook die in grove stukken.
- Zet alle groenten, het stuk gember en de halve sinaasappel op met zoveel water dat de groenten net niet onder staan en breng aan de kook. Laat het op een laag pitje koken totdat alle groenten goed gaar zijn.
- Haal de pan van het vuur en vis de gember en de sinaasappel uit de groenten.
- Zet de staafmixer erop en pureer totdat je een gladde massa hebt.
- Druk de puree nu door een grote ronde keukenzeef***. Dat gaat het beste met een soeplepel.
- Breng de soep opnieuw aan de kook en voeg zoveel water toe totdat je een dikte krijgt die jij lekker vindt.
- Voeg de chilipoeder en paprikapoeder toe.
- Verkruimel de bouillonblokjes door de soep totdat het voor jou op smaak is.
- Voeg nog wat witte peper, naar smaak, toe.
- Serveer de soep in kom of bord en garneer met 1 el slagroom, daarover 1 el garnalen in het midden, en wat gesneden peterselie.

Lekker met brood, zoals stokbrood, chiabatta, Turkse pide enzo.

Hulpmiddelen

Stevig keukenmes
Kookpan
Staafmixer
Keukenzeef
Soeplepel

Tips

*Je kunt verschillende pompoenen gebruiken voor deze soep. Ik gebruik suikerpompoen, hokaido, flessenpompoen en het liefst muskaatpompoen voor de soep, naargelang er voorhanden is.
** Verse visbouillon gebruiken is natuurlijk lekkerder dan bouillonblokjes.
*** Het zeven is niet persé nodig maar geeft wel een veel mooiere structuur en fijnere smaak aan je soep.