

POMPOENSOEP MET KERRIE EN GEMBER



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 650 g Pompoen - 1 cm verse gember - 20 g Boter - Zout, peper - ½ Ui - ½ tl Kerriepoeder - 600 ml water

1. Schil de pompoen, en de gember en pel de ui.
2. Snijd de ui in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm en zet even apart.
3. Snijd ook de pompoen en de gember in plakjes.
4. Fruit de ui in boter in een soeppan. Voeg de pompoen en gember toe en bak deze 2 minuten al roerend mee.
5. Voeg het water toe en breng op smaak met kerriepoeder, zout en peper. Laat 10 à 15 minuten zachtjes koken.
6. Schenk de soep in de grote kom met het metalen mes en de Blendermix. En mix 2 minuten.

Tip van de chef :

Maak de soep wat zachter van smaak met een beetje crème fraîche.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■