

POMPOENSOEP

met langoustinestaarten



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 flespompoe van ± 1 kg - 1 kippenbouillontablet - 500 ml water - 300 ml halfvolle melk - ½ theelepel geraspte nootmuskaat - ½ theelepel gemalen kaneel - 6 langoustinestaarten - 1 klontje boter - 150 ml kokosmelk - 6 toefjes kervel - zout en peper

1. Schil de pompoe. Verwijder de pitten en snij de pompoe in stukken van circa 3 x 3 cm.
2. Doe de stukken pompoe, het kippenbouillontablet, het water, de melk, de nootmuskaat en de kaneel in de rvs-kom. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
3. Bestrijk ondertussen de gepelde langoustinestaarten met gesmolten boter en breng ze op smaak met zout en peper. Bak ze aan beide zijden 3 minuten in de pan.
4. Voeg de kokosmelk aan de soep toe en meng deze erdoor. Dien de soep op met in elke kom een langoustinestaart en een toefje kervel.

Tip van de chef :

Voeg voor een nog smakelijker variant blokjes blauwaderkaas, geroosterde kastanjes of zelfs St-Jakobsschelpen toe.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016