

Fluweel zachte Pompoensoep met Sinaasappel

Maike Bonthuis



Ingrediënten

- 1 pompoen
- 1 rode peper
- 3 cm verse gember
- 1 el kerrie poeder
- 3 sinaasappels
- 150 ml kokosmelk
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 2 -3 el groentebouillonpoeder
- 1 flinke scheut olijfolie
- 1 scheut Ketjap Manis

Bereidingswijze

1. Pel de uien en de knoflook, en snijd alleen de uien in halve ringen.
2. Laat de knoflook heel om aanbranden te voorkomen.
3. Schil de gember dun, snij de gember in stukken.
4. Was de peper. Snij de rode peper, haal de zaadlijsten eruit en snij vervolgens in kleine stukjes.
5. Was de pompoen, haal het vruchtvlees en de pitten eruit en snijd deze in blokjes van ca. 2 cm.
6. Neem een soeppan en doe hier 1 flinke scheut olijfolie in. Voeg de uienringen, teentjes knoflook, gember, bouillonpoeder, 1 eetlepel kerriepoeder, ½ tot 1 hele peper en 1 scheuten ketjap toe. Laat het geheel ongeveer 5 -10 minuten zachtjes bakken, roer indien nodig en voeg af en toe een scheutje water toe om aanbakken te voorkomen.
7. Voeg de pompoenblokjes toe in de pan samen met 0,75 – 1 liter water en laat het 20 – 25 minuten zachtjes doorkoken.
8. Rasp de sinaasappels, snij deze doormidden en pers ze uit.
9. Haal de pan van het vuur, voeg het sap van de sinaasappels en de kokosmelk toe. Pureer het geheel met een staafmixer tot een mooie gladde soep. Is de soep te dik? Voeg dan nog een beetje water toe.
10. Serveer de soep in een glas en strooi er wat sinaasappelrasp overheen.