

## Pompoensoep met kerrie



**Bereidingstijd:** 40 min   **Personen:** 4   **Categorie:** Soep   **Gerecht type:** Soep   **Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- 1 kilo pompoen in stukjes gesneden zonder schil
- kerriepoeder
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1¼ liter kippenbouillon eventueel kan groenten bouillon ook
- 1½ dl kookroom
- 1 appel of 1 winterpeen
- Zout en peper
- Olijfolie

### Bereiding

1. Hak de teentjes knoflook fijn, snipper de uien en snij de winterwortel in stukken.  
Doe een scheutje olijfolie in de pan en zet op het vuur
2. Bak de knoflook en de gesnipperde uien licht aan en vervolgens de kerriepoeder en zet het vuur laag.  
Voeg nu de pompoen toe en bak even mee. Voeg dan de winterwortel en de kippenbouillon toe en breng aan de kook
3. Laat het geheel zachtjes koken voor ongeveer 30 minuten tot de pompoen zacht is. Voeg na 15 minuten eventueel de, in stukken gesneden, appel toe.
4. Pureer de soep met een staafmixer en voeg de room toe (hou een beetje room achter om te garneren)  
Breng de soep verder op smaak met zout en peper  
Giet de soep in een soepkom en garneer met verse peterselie en een scheutje room