






Ingrediënten

Tijd:   → Menugang: Hoofdgerecht
Expertise:  → Keuken: Europees
Kost:  → Type: Soep
Personen: 



- 1 kg pompoen (hokkaido of butternut)
- 2 teentjes knoflook
- 3 takjes koriander
- 150 g feta
- 4 el pompoenpitten
- 1½ l groentebouillon
- 1 el honing
- 1 el chilivlokken
- olijfolie
- peper
- zout

Recept

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de pompoen en snij 'm in grove stukken. Leg ze op een bakplaat met de ongepelde teentjes knoflook. Verdeel er olijfolie, chilivlokken en honing over. Zet 30 minuten in de oven.
- 2 Rooster de pompoenpitten in een pan zonder vetstof. Laat ze afkoelen op een bord.
- 3 Breng de bouillon aan de kook. Doe er de helft van de blokjes pompoen bij en mix fijn. Kruid met peper en zout.
- 4 Neem de teentjes knoflook weg en doe de rest van de pompoenblokjes bij de soep. Verkruiemel de feta.
- 5 Verdeel de soep over borden of kommen en werk af met de verkruiemelde feta en pompoenpitten. Rist de blaadjes van de koriander of peterselie en strooi over de soep.

Bron

Libelle *lekker*<http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/18100/pompoensoep-met-feta>

Info Martine Lycke 24/04/2016

In oven: aanstoven: 180°C – 40 minuten

- olijfolie
- 1 kg diepvriespompoen
- 2 teentjes look
- Gedroogde chili
- 1 el honing

+ 1.5 l water aan de kook brengen + 3
bouillonblokjes
+ pompoenen
Mixen

Opdienen met
Verkrumelde feta
Geroosterde pompoenpitten

Fotos

