

Ingrediënten en Recept

bereidingstijd: 90 minuten (incl. kooktijd soep) | aantal personen: 4



Pompoensoep is een perfecte winterse smaakmaker. Jeroen combineert de zachte pompoensmaak met een portie geitenkaas, die precies dat beetje extra kracht geeft aan de smaak. Voeg er nog wat pittige rauwe ham aan toe, en dan kan je vriend en vijand verrassen met een stevig soepje.

Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €3 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen. Wil je dit voor meer of minder personen klaarmaken? Dat kan: 1 persoon 2 personen 4 personen 6 personen 8 personen

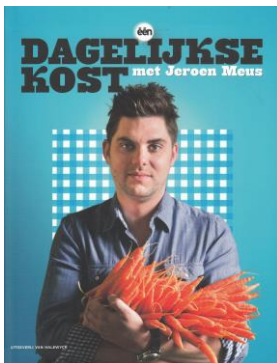
Ingrediënten

- 1/2 middelgrote pompoen (of dubbel zoveel kleine pompoenen)
- 200 g verse geitenkaas
- 3 sneetjes Zwarte Woudham
- 3 uien
- 3 stengels groene selder
- 2 wortels
- 1 teentje look
- 1 kardemompeultje
- 3 l kippenbouillon
- 1 scheutje olijfolie
- 1 klontje boter
- verse laurier (voor het bouquet garni)
- verse tijm (voor het bouquet garni)

bereiding

- Schil de pompoen en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
 - Snij de uien, de groene selder en de wortelen grof.
 - Pel de look.
 - Smelt een klont boter met een scheut olijfolie in een pot.
 - Stoof alle groenten samen met de onversneden look op een matig vuur.
 - Pel het kardamompeultje en kneus het zaad. Voeg dit toe aan de pot met groenten.
 - Laat alles enkele minuten stoven en giet er vervolgens de kippenbouillon bij. Voeg ook het bouquet garni toe. Laat alles een uurtje rustig sudderen.
 - Vis het bouquet garni uit de soep. Zo je wil, schep je ook de look uit de soep.
 - Voeg de geitenkaas toe en mix de soep fijn.
 - Snij de Zwarte Woudham in fijne reepjes.
 - Tip: Zeef de soep voor een fijner resultaat.
 - Schep de soep in het bord en strooi er snippers ham over.
-

Bron



5806

Jeroen Meus 01 - Dagelijkse kost - 01

Pagina: 64/65

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/pompoensoep-met-geitenkaas-en-zwartewoudham>

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/pompoensoep-met-geitenkaas-en-zwarte-woudham>

Info Martine Lycke 23/06/2016

1 kg	Diepvriespompoen (Colruyt)
Handvol	Diepvrieswortelen
3 takjes	Selder
1	Prei
2	Teentjes look
3	Uien
1	Laurierblad
2 el	Gedroogde peterselie
1 kl	Gedroogde tijm

Groenten aanstoven in olijfolie

Kruiden

1 uur zachtjes laten pruttelen

1 pakje Geitenkaas

Toevoegen, **laurierblad verwijderen** en soep mixen

Afkruiden met

Peper en chilipeper

Fotos

