

LICHTE ZOETE POMPOENSOEP (4 pers.)

NODIG:

500gr. verse pompoen
1 ui
2 middelgrote aardappelen
2 middelgrote winterwortelen
1 bolletje gekonfijte gember
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel Sweet Rub *****
2 blokken groentenbouillion
2 ½ deciliter volle melk
2 eetlepels frambozenhoning
1 eetlepel paprikapoeder
peper en zout

VOORBEREIDEN:

De pompoen, aardappels, wortel, ui en gember in kleine stukjes snijden en in een soeppan 5 minuten fruiten in de olijfolie. Voeg de Sweet Rub toe en fruit dit circa 1 minuut zachtjes mee. Voeg de melk aan het mengsel toe en laat zachtjes koken tot de groenten gaar zijn (circa 10 minuten). Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Serveer met bijvoorbeeld warm tomatenbrood...

***** indien niet verkrijgbaar gebruik dan Chinese 5 kruiden mix met wat suiker toegevoegd..