

Pompoensoep met kokosmelk



Nodig:

- 1 prei
- 1 ui
- 500g pompoen
- 3l bouillon toevoegen
- Zout en peper
- 1 eetlepel miso
- 1 kl garam masala
- Laurier
- (verse) tijm
- Of Kruidentuiltje (laurier/tijm/peterselie samengebonden met koord)
- 1 blik kokosmelk
- olijfolie

Bereidingswijze:

- olijfolie verhitten in een pan en de ui aanstoven tot glazig
- prei en pompoen toevoegen en kort aanstoven
- bouillon en kruiden toevoegen
- 20min laten pruttelen
- kokosmelk toevoegen en de soep mixen
- garneer met wat verse peterselie of koriander