



## Pompoensoep

### Benodigheden (voor 4 personen)

800 gram pompoenvrucht vlees  
2 paprika's  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels olie  
2 l water  
2 kippenbouillonblokjes  
1 takje tijm  
2 laurierblaadjes  
1 eierdooier  
1 dl room  
peper en zout  
enkele eetlepels gehakte bieslook en peterselie

### Bereiden Pompoensoep

- Snijd de pompoen in blokjes. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in reepjes. Pel de uien en knoflookteentjes en hak ze fijn.
- Verhit de olie en stoof er de ui in.
- Voeg de paprikareepjes, de knoflook en de pompoenblokjes toe en laat even meestoven.
- Doe het water erbij, samen met de bouillonblokjes, tijm en laurier.
- Breng de soep aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.
- Klop de eierdooier los in de room en meng door de soep.
- Garneer met fijngehakte bieslook en peterselie.