



## Kruidige pompoensoep

### *Kruidige pompoensoep*

2 sjalotten; olijfolie; rozemarijn; citroentijm; salie; 1 kleine pompoen 'Hokkaido'; basilicumpesto; speltbrood.

Snipper de sjalotten en bak ze in een eetlepel olijfolie. Voeg rozemarijn, tijm en salie kleingesneden toe. Schil de pompoen, haal het zaad eruit, snijd het vruchtvlees in blokjes en doe die in de pan erbij. Voeg er zoveel water aan toe als je wilt voor een dikke of dunne soep. Laat de massa koken tot de pompoen uit elkaar valt. Dien de soep op in een soepbord en garneer dit met bloemblaadjes Oost-Indische kers. Strooi er eventueel wat zeezout over of doe er, om het superlekker te maken, een flinke schep gremolata bij. 'Zo kun je bakstenen lekker maken', zegt mijn moeder dan. Geef er geroosterd speltbrood bij, besmeerd met basilicumpesto.



Dit recept is afkomstig uit het boek *Onze smultuin*  
ISBN 9789059563131  
Fontaine Uitgevers