



## POMPOENSOEP MET SINAASAPPEL & GEMBER

- 1 flespompoe
- 2 wortelen
- 1 appel
- 1 sinaasappel
- 3 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- Stukje gember
- 2 bouillonblokjes
- Scheutje olijfolie

Maak de groente schoon. Schil eventueel de pompoe. Halveer de pompoe, verwijder de pitten en snij in stukjes. Snij de wortel in stukjes, Pel en snipper de sjalotten en knoflook. Schil de gember en hak een stukje ter grote van 2 dobbelstenen fijn. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in stukjes. Pers de sinaasappel.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en gember 3 minuten op lage temperatuur. Voeg de pompoe en wortel toe en bak 5 minuten op middelhoge temperatuur. Schep het mengsel af en toe om

Voeg water, groentebouillonblokjes, de appel en het sinaasappelsap toe, breng aan de kook en laat de soep afgedekt 20 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep met een staafmixer, proef en breng op smaak met (cayenne) peper.

Eet smakelijk

Tip: lekker met topping van geraspte kaas, crème fraîche of ricotta

Tip: voeg voor een Marokkaans tintje tegelijk met de groente 2 theelepels ras-el-hanout toe en maak de soep af met wat fijngehakte koriander

Taart is klaar als de het midden van de taart nog een beetje wiebelig is..