

Pompoensoep



Ingrediënten

- scheut olijfolie
- 1 dikke ui (of 2 kleinere)
- 900 gr pompoenblokjes (vers of vriezer)
- kokend water
- 2 groentebouillonblokjes (glutenvrij en/of vegan)
- 3 tl komijn
- snuf peper en zout
- pompoenpitten als topping

Voor het brood (2 sneetjes p.p.):

- 2 sneetjes brood (bijv. spelt of glutenvrij)
- roomkaas (evt. lactosevrij)
- 150 gr gemengde paddenstoelen (oesterzwammen, kastanjechampignons, etc.)
- scheut olijfolie
- snuf peper en zout
- 3 tl peterselie (vers of gedroogd)

Bereiding

Zet de waterkoker met water aan. Snipper ondertussen de ui en fruit deze in een scheut olijfolie in een pan. Voeg, als de uien glazig worden, de pompoenblokjes toe en roer ze door de pan. Schenk kokend water erbij, net genoeg om de pompoen volledig onder water te zetten. Laat het geheel nu ongeveer 15 minuten koken totdat de pompoenblokjes zacht genoeg zijn om te pureren met een staafmixer (prik in de pompoenblokjes om te testen of ze nog langer moeten koken of niet).

Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer tot een gladde massa. Zet de pan terug op het vuur (zet het vuur laag) en voeg de bouillonblokjes toe. Je kunt de soep eventueel met wat water aanlengen als je hem iets te dik vindt. Breng de soep vervolgens op smaak met komijn en een snuf peper en zout. Strooi er voor het serveren eventueel een handje pompoenpitten overheen.

Rooster twee sneetjes brood in de broodrooster. Snijd of scheur de paddenstoelen en bak deze in een scheut olijfolie bruin. Breng op smaak met peper en zout. Besmeer het geroosterde brood vervolgens met een dikke laag roomkaas en bedek royaal met de gebakken paddenstoelen. Strooi er tenslotte gehakte peterselie overheen en eet lekker samen met een kop pompoensoep.

