



## Pompoensoep met geroosterde pompoenpitten.

Voorgerecht voor 8 personen.

### Ingrediënten:

- 1.5 kg pompoen
- 1 ui
- 6 bolletjes gember
- 25 gram boter
- 1,5 liter gevogelte bouillon
- ½ theelepel witte peper
- 3 a 4 stukjes foeli
- 1/8 liter ongezoete slagroom
- ½ theelepel kruiden met zout
- 25 gram pompoenpitten naturel.

### Bereiden:

Was de pompoen, verwijder de zaden en de steel en snijd in kleine stukjes. Met schil, als de pompoen biologisch is. Pel en snipper de ui. Snijd de gemberbolletjes in kleine stukjes.

Smelt de boter in een ruime pan en bak hierin de ui en de gember. Voeg de pompoenstukjes toe en smoor ongeveer 5 minuten.

Doe de foeli en de witte peper erbij.

Alles in een stoomovenpan zonder gaatjes doen, de bouillon toevoegen, in de stoomoven schuiven en 30 minuten koken op 95 graden.

Pureer de soep met een staafmixer en verdun eventueel met wat water, breng op smaak met peper en zout.

Klop de slagroom en doe er het zout met de kruiden in.

Frituur de pompoenpitten, laat ze uitlekken op keukenpapier e bestrooi ze lichtjes met zout.

### Serveren:

Serveer de soep in een warm bord, spuit er wat van de slagroom op en bestrooi met de gefrituurde pompoenpitten.