



POMPOENSOEP, MINESTRA ALLA ZUCCA

Voorgerecht 4 tot 6 personen

Ingrediënten:

- 800 gram schoongemaakte pompoen in stukjes
- 75 gram boter
- 4 blaadjes Sali fijngesneden
- 1 ui fijn gesnipperd
- 75 gram boter
- ½ liter volle melk
- 125 ml room
- 3 dl lichte gevogelte bouillon
- 4 biscotti amaretti
- 50 gram parmezaanse kaas

Bereiden:

1.
Verwarm 75 gram boter in een flinke pan en doe er de helft van de Sali in samen met de ui. Voeg de pompoen toe als de ui glazig is. Bak een paar minuten en roer af en toe om.
2.
Doe alles in een stoomovenpan van 7,5 liter en doe er de melk, de room en de bouillon bij. Kookstand 95 graden 20 minuten.
3.
Pureer met de staafmixer of keukenmachine.
4.
Verkruimel de amaretti.
5.
Roer de helft van de parmezaanse kaas en tweederde van de amaretti door de soep.
6.
Smelt de rest van de boter in een koekenpan op laag vuur en doe hierbij de rest van de Sali en de amaretti kruimels.
7.
Doe de soep in een voorverwarmd bord en bestrooi met de rest van de parmezaanse kaas en druppel er het boter Sali kruimelmengsel over.