



Pompoensoep met vanille

Soep • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

1 kg pompoen
(kastanjepompoen)
1 grote ui
35 gram boter
0,5 liter volle melk
0,5 liter water
zout en peper
Half vanillestokje

Bereiding

Ui en vruchtvlees van de pompoen in stukken snijden en aanfruitsen in boter.
Bevochtigen met melk en water en aan de kook brengen.
Vanillestokje over de lengte insnijden en aan de soep toevoegen.
30 minuten zachtjes laten koken.
Vanillestokje verwijderen en de soep fijnmaken met een staafmixer.
Op smaak brengen met zout en peper.

Notities

Bij vanille denk je niet meteen aan soep. Toch is het een specerij die heel goed met verschillende soepen, vooral soep van wintergroenten combineert.