Hartverwarmende romige pompoensoep met wortel



Ingredienten voor 6 Personen

1		Pompoen
2		Uien
2		Wortelen
2	teentjes	Knoflook
2		Groentebouillon
4	eetlepels	Room

Bereiding

1. Halveer de pompoen. Snijd de schil eraf en verwijder de zaden en draden. Pel de ui en schil de wortel en aardappel en snijd alles in blokjes. Pers de knoflook.
2. Verhit wat olie in een grote pot en fruit de knoflook en ui 2 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg de pompoen en wortel toe en bak nog 2 minuten bij af en toe omscheppen. Zet de groenten net onder water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat zo’n 20 minuten zacht verder koken.
4. Mix de soep glad en verdeel over kommetjes. Schep per bord een lepel room over de soep en serveer.