

Pompoensoep met geitenkaas

- Voor 6 personen
- Bereidingstijd plm. 60 minuten

Nodig:

- 1 gesnipperde ui
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel grove mosterd
- 500 gram pompoenblokjes*
- 1½ liter kippenbouillon (of vegetarisch: kruidenbouillon)
- 250 ml kookroom
- Peper en zout
- 100 gram zachte geitenkaas
- 2 eetlepels verse, gehakte bieslook

Bereiden:

- Fruit de ui in de boter, voeg daarna de mosterd toe en laat die nog even zachtjes meepruttelen
- Voeg de pompoenstukjes toe en bak ze even mee
- Giet de bouillon erbij en laat plm. 45 minuten zachtjes koken, roer af en toe
- Pureer tot een gladde massa en voeg de kookroom toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Verdeel de geitenkaas in stukjes in een kom of bord en giet de pompoensoep erop.
- Werk af met de gehakte bieslook.

* Kies een muskaat- of hokkaidopompoen.