



Pompoensoepje met Kürbiskernöl

Datum: 20-09-2010
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 Hokkaido-pompoen
- 150 g bloemige aardappels
- 10 jeneverbessen
- 2 eetl. boter
- 1 l groentebouillon (van tabletten)
- peper
- zout
- 1 eetl. appelazijn
- 50 ml kürbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie ISPC)
- 30 g pompoenpitten
- 0,25 bos bieslook
- 100 ml room

Bereidingswijze:

De jeneverbessen in de vijzel fijnwrijven, de aardappels en de pompoen schillen en in kleine stukken snijden. De pompoen en aardappelstukken en de fijngewreven jeneverbessen in wat boter aanzetten en blussen met de groentebouillon. 15 à 20 minuten laten garen. De soep pureren en op smaak brengen met de appelazijn en peper en zout. De bieslook fijnsnijden en de pompoenpitten in een tefalpan roosteren. Klop de room lobbig

Presentatie:

Neem de amusesoepkopjes en doe in ieder kopje een kleine theelepel lobbig geslagen room. Giet de soep in de kopjes en bestrooi de soep met de bieslook en hooguit 3 pompoenpitjes. Druppel er wat kürbiskernöl op.