



“Soep doet het altijd bij mij, wanneer ik ’s avonds laat thuis kom, wanneer het koud is, als tussendoortje. Zelfs in warme periodes, wanneer de meeste mensen hete soep afwijzen, dan nog ik voor een lekkere soep. Een gewone groetensoep is heerlijk. Maar een Zuid-Franse bouillabaisse, een vissoep met stukken van verschillende vissoorten, vind ik fantastisch. Nu koos ik voor een pompoensoep, die is heel sterk tijdsgebonden, een echte herfst- en wintersoep, dus helemaal geschikt voor de jaarlijkse Soep op de stoep van Samen Tegen Armoede.”

Pompoen

Ingrediënten voor 5 personen

- 600 gram pompoen
- 1 ui
- 20 gram boter
- 1 liter water
- 2 laurierbladen
- kippenbouillon
- peper en zout

Bereidingswijze

De pompoen schillen en in stukjes snijden.

De ui snipperen.

De boter smelten en de uit er even in braden.

De pompoen, het water, de kippenbouillon en de laurierbladen eraan toevoegen.

Laat ongeveer 15 minuten pruttelen met deksel.

De laurierladen wegnemen en fijn mixen.

Breng op smaak met peper en zout.