

Romige pompoensoep (vegetarisch)

Aantal Personen	100	10	4
Hoeveelheid	20 liter	2, 5 liter	1 Liter
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 15 kg aan pompoen geschild en in blokjes• 2 kg winterpeen• 30 blokjes groente bouillon (+ 5 voor eventuele smaak)• 1 liter slagroom• 4 flesjes kookroom• 3 bollen knoflook• 7 uien• Kerriepoeder• Gemalen komijn• Chilipoeder• Peterselie 100 gr	<ul style="list-style-type: none">• 2 kg• 200 gr• 7 blokjes + 3• 1 beker• 1 flesje• 1 bol• 2 uien• Kerriepoeder• Gem. komijn• Chilipoeder• 4 el	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg• geen• 3 blokjes + 2• 1 beker• Geen• 2 tenen• 1 ui• 2 tl• 1 tl• Geen• 2 el

Gereedschap

- Staafmixer

Bereiding

Pompoen in parten snijden, zaden en pitten verwijderen, schillen en in blokjes snijden, Verhit de soeppan met olijfolie en fruit hierin de ui met knoflook. Pompoenblokjes erbij kerriepoeder en komijn erdoor en water tot onder de bovenste laag pompoenblokjes samen met de bouillonblokjes breng het aan de kook en laat de pompoen gaar worden in ongeveer 15 minuten. Pureer de soep net de staafmixer. Voeg de room toe en breng het op smaak met zout, peper en eventueel een heel klein beetje chilipoeder. In de kommen en strooi er wat peterselie over.

Let op! Pompoen schoonmaken kost veel tijd en laat zich niet gemakkelijk schillen. Wees zuinig met kruiden eventueel later kruiden toevoegen. Chilipoeder heel zuinig mee omgaan.