

# POMPOENSOEP

## De soep zelf:

Kruiden kan kurkuma nog net, maar curry gaat al wat overheersen (*daarom niet minder lekker, maar minder van de authentieke pompoensmaak*).

- **3 eetlepels arachideolie in een grote soeppot, daar de in stukken gesneden pompoen in aankleuren (*bruinen!*), dus niet lichtjes stoven**
- **1 ui**
- **3 wortelen mee aanbruinen**
- **kruiden met peper en rotszout**
- **overgieten met bouillon**
- **2 verse tomaten in stukjes snijden en toevoegen**

1. 20 minuten pruttelen
2. pureren en klaar.