

# Pompoensoep met geitenkaas

## ✘ Ingrediënten: 4 personen

- hoeveboter
- 2 wortels
- 3 ajuinen
- 2 witteselderstengels
- 2 knoflookteentjes
- 1 kg butternut pompoen in stukjes
- 1 liter kippenbouillon
- 200 gram geitenkaas, "Boursin" of room
- peper + zout
- 1 laurierblad (*optioneel*)
- 2 takjes tijm (*optioneel*)

## ✘ Bereiding:

1. Stoof alle groenten in de hoeveboter.
2. Voeg na het stoven 1 liter kippenbouillon toe samen met 1 laurierblad en 2 takjes tijm
3. Laat een half uur sudderen.
4. (*verwijder voor het mixen het laurierblad en de tijm.*)
5. Voeg nu de geitenkaas toe.
6. Mix met een staafmixer.
7. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper, zout.

**Wie geen geitenkaas lust: de geitenkaas kan je perfect vervangen door kruidenkaas of gewone room.**

**Als extra garnituur kun je krokant gebakken spekjes toevoegen.**