

Pompoensoep met tomaten

✘ Ingrediënten:

- 400 gram pompoen
- 5 middelgrote tomaten
- 2 teentjes look
- 2 wortels
- 1 grote ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 3 blokjes groentebouillon
- Olijfolie of variant
- Peper en zout

✘ Bereiding:

1. Maak eerst de groentebouillon klaar.
2. Gebruik hiervoor 1,5 tot 2 liter water.
3. Snij de tomaten in kleine blokjes.
4. Doe daarna hetzelfde met de halve pompoen.
5. Verwarm daarna de olie in een grote kookpot.
6. Plet de teentjes look en stoof een minuutje aan.
7. Voeg de stukjes ui toe en laat nog eventjes aanstoven.
8. Daarna voeg je de andere groenten toe.
9. Laat een vijftal minuutjes op het vuur staan.
Vergeet niet om af en toe eens te roeren, zodat de groenten niet aanbranden.
10. Voeg nu de groentebouillon en de tomatenpuree toe.
11. Laat de soep nu een twintigtal minuutjes doorkoken.
Vergeet ook hier niet af en toe te roeren.
12. Haal daarna de soep van het vuur.
13. Kruid af met peper en zout.
14. Mix de soep mooi fijn.