

Pompoensoep met warme specerijen & truffelolie

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 1 kg flespompoen, in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- ½ tl kurkuma
- Snuf kaneel
- 750 ml groentebouillon
- 100 ml kookroom
- Olijfolie
- Zout & witte peper
- 1–2 tl witte of zwarte truffelolie
- Optioneel: fijne croutons of een paar geroosterde pompoenpitten



Bereiding

- Fruit ui en knoflook zacht in olijfolie. Voeg specerijen toe en bak kort mee tot ze geuren.
- Voeg pompoen en bouillon toe en laat 20 minuten zacht koken tot de pompoen gaar is.
- Pureer glad en roer de room erdoor. Breng op smaak met zout en witte peper.
- Schep de soep in kommen en druppel voorzichtig truffelolie in een mooie swirl over de soep en eventueel wat pompoenpitten.