Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in: grote pan / oven

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 gram pompoen geschild in stukjes
- 200 gram zoete aardappel, geschild, in stukjes
- 500 ml groentebouillon
- 100 gram winterpeen, geschild, in stukjes
- 1 ui geschild in stukjes gesneden
- 2 tl. komijn
- 1 tl. tijm
- snuf chilivlokken of cayennepeper
- olijfolie
- peper en zout
- kookroom
- geschaafde amandel (optioneel, ter garnering)

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

We beginnen met het verwarmen van de oven op 200 graden.
U legt een velletjes bakpapier op de bakplaat in uw oven.
Misschien een beetje raar, maar hierover verdeelt u een beetje olijfolie samen met de kruiden.
Leg de groenten in de oven en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar.
Hierna kunnen de groenten eruit en doet u ze in de pan.
Giet de bouillon er overheen en pureer tot een mooie gladde soep ontstaat.
Voorzichtig de soep nog even aan de kook brengen, dan kookt hij iets in (wordt dus iets dikker).
Nu de soep nog even op smaak brengen met peper en zout naar eigen goeddunken.
Serveer de soep met een beetje room en eventueel wat geschaafde amandel.
Geniet ervan!

Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten