

Pompoen zoete aardappelsoep

Ingrediënten

1 teentje knoflook
2 kilogram uien
200 gram zoete aardappelen
800 gram biologische pompoen
4 eetlepels olijfolie
1 deciliter groentebouillon
1 theelepel kaneel
1 theelepel gemalen koriander
1 eetlepel verse gember
1 citroen
100 gram cashewnoten
5 eetlepels verse koriander

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200° C.

Rasp de citroen of schil de citroen en snijd de schil in hele kleine stukjes.

Maak de ui schoon, schil de aardappelen en snijd deze samen met de ui in stukken. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de zaadlijsten.

Leg de ui, knoflook, aardappel en pompoenstukken op een grote bakplaat. Besprenkel het geheel met olijfolie, versgemalen peper en zout naar smaak.

Rooster de groenten in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer een half à 1 uur gaar, afhankelijk van hoe groot de stukken zijn. Laat het even op de plaat afkoelen.

Pureer de groenten in een kookpan samen met de groentebouillon, kaneel, 1 eetlepel koriander en 1 eetlepel geraspte verse gember tot een mooie gebonden soep. Voeg 1 theelepel citroenschil toe en laat het even mee warmen. Breng de pompoensoep verder op smaak met versgemalen peper. Serveer de soep in goed voorverwarmde kommen en schep er een flinke lepel cashewnoten, wat koriander en nog wat citroenrasp in.