

# Pompoen – Wortelsoep

## Met sinaasappel & Gember

### INGREDIENTEN

#### Soep:

1 middelgrote pompoen  
2 dikke winterwortels  
2 sinaasappels  
2 cm verse gember  
1 grote ui  
1 liter bouillon (1 eetlepel biologische bouillonpoeder)  
Zout en peper  
Koriander (zo mogelijk vers)  
Klontje roomboter

#### Garnering:

Takje peterselie  
Kokosroom uit een blikje  
2 eetlepels amandelschaafsel  
Garnalen

### BEREIDING

Maak de ui schoon en snijd deze fijn. Maak de wortels schoon maak er plakjes van | schil de gember en rasp die fijn | pompoen met schil in 4 grote stukken snijden en ontdoe deze stukken van de pitten met een lepel en vervolgens de grote stukken pompoen in middelgrote blokjes snijden.

Verhit de roomboter in een soeppan | fruit de uien en de geraspte gember 2 tot 3 minuten en voeg dan de wortelplakjes en pompoenblokjes toe en roerbak het geheel in ongeveer 5 minuten.

Maak ondertussen de bouillon = flinke eetlepel kurkumabouillon in een liter kokend water.

Pers 2 sinaasappels uit.

Voeg de bouillon en het sinaasappelsap toe | breng het geheel aan de kook en laat 10 minuten op een zacht pitje sudderen.

Pureer de soep in een keukenmachine of met een staafmixer.

Breng op smaak met zout en peper (en koriander indien niet vers aanwezig)

Bak de garnalen kort in roomboter en rijg deze aan een bamboeprikker

Rooster amandelschaafsel

Giet de soep in borden, leg er een geregen bamboe prikker in en giet er tenslotte kokosroom over. Garneer met wat fijngehakte koriander (of met fijn geknipte peterselie of lenteuitje) en amandelschaafsel.