

Thaise pompoensoep

Aantal personen: circa 3

Bereidingstijd in minuten: circa 60

Ingrediënten:

1 kg pompoenblokjes

1 middelgrote ui

1 grote knoflookteen

2 kruidenbouillonblokjes

1 kopje sinasappelsap

half blikje cocosmelk (3dl)

1 laurierblad

2 theelepels citroengras sereh (of 2 verse sprieten)

1 theelepel geraspte gember

4 theelepels kerriepoeder (of currypasta)

half venkeltje

2 peentjes

zout en sambal naar smaak

Bereidingswijze:

Fruit de kleingesneden ui en knoflook in wat olie tot ze glazig zijn. Voeg dan sereh, kerriepoeder en laurierblad toe en schenk na even doorroeren de kokosmelk erbij. Voeg nu de pompoen toe en een liter water en breng het geheel aan de kook. Wanneer de pompoen goed gaar is (30 tot 45 minuten)neem je de deksel van de pan en maak je de pompoen fijn met een stamper of staafmixer. Voeg nu sinasappelsap, bouillonblokjes en gember toe en laat de soep nog tien minuten doorkoken. Proef en breng de soep, indien nodig, op smaak met sambal, zout en extra kerriepoeder. Voeg vlak voor het opdienen de klein gesneden en kort gekookte (2 á 3 minuten) venkel en wortel toe.

David van Leeuwen

Dit recept is keer bekeken.