

Pompoensoep met kokosmelk, mais en kerrie



Benodigheden 20 personen

- 1,5 kilo pompoen in stukjes gesneden zonder schil
- 2 eetlepel pittige kerrievoeding
- 5 uien
- 2 maiskolven
- 6 teentjes knoflook
- 1 prei
- 1 banaan
- 1,5 liter groentebouillon
- 6 dl kokosmelk of koksroom
- Zout en peper
- Olijfolie
- Peterselie (garnering)

Bereiding

1. Snijd de pompoen in blokjes.
2. Snipper de uien en de knoflook fijn.
3. Doe een scheutje olijfolie in de pan en zet op het vuur
4. Bak de knoflook en de gesnipperde uien licht aan en voeg de mais en vervolgens de kerrievoeding toe en hang de pan iets hoger boven het vuur.
5. Voeg nu de pompoen en de bouillon toe en breng aan de kook
6. Laat het geheel zachtjes koken voor ongeveer 30 minuten tot de pompoen zacht is.
7. Pureer de soep met een passeerzeef (of een staafmixer) en voeg de kokosmelk toe (hou een beetje room achter om te garneren)
8. Breng de soep verder op smaak met zout en peper.
9. Giet de soep in een soepkom en garneer met verse peterselie en een scheutje room.
10. Eet Smakelijk!