

## Pittige pompoensoep

(4 personen)

- 1 pompoen
- 2 uien
- 1 bolletje knoflook
- 1 flinke scheut **Pedro Ximénez-Edik**
- 1 dessertlepel **Peppr-It Hot**
- 2 theelepeltjes kerriepoeder
- 800 ml kippenbouillon (tablet)
- 3 eetlepels **Terra Creta olijfolie**

### Bereidingswijze

Verwijder de zaden van de pompoen en snijd de pompoen in blokjes van ± 2 cm.

Snijd de knoflook fijn en snipper de uien.

Doe de olie in de pan en fruit de uien, knoflook en de kerriepoeder. Doe er de Peppr-it bij.

Voeg de pompoen toe en schep alles goed om in 2 min.

Doe er de kippenbouillon bij en breng het aan de kook. Laat het ± 15 min. koken.

Haal de pan van het vuur en pureer het met de staafmixer tot een egale soep.

Dien het gelijk op met eventueel een beetje room.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

