

# POMPOEN

## SOEP

### INGREDIËNTEN

1 pompoen	kippenbouillon
1 stengel prei	boter
1 stuk tomaat	peper en zout
1 stuk ajuin	kruidentuiltje:
1 teentje look	tijm, rozemarijn, laurier

### BEREIDING

Pel de uien, snij ze grof. Was en snij de prei. Stoof deze in een beetje boter in een ruime stoofpot of een soepketel.

Laat de uien en prei licht kleuren,  
voeg tussendoor de gekneusde look toe.

Schep de stukken pompoen en tomaat bij de uien en laat alles kort verder stoven. Schenk na enkele minuten bouillon in de pot en roer de aanbaksels los.

Voeg de laurier, de tijm en de rozemarijn toe. Bind de kruiden eventueel samen tot een bouquet garni, die je straks gemakkelijk uit de soep kan verwijderen.

Verwijder (als alle groenten gaar zijn)  
de kruidentuil en mix de soep matig fijn.  
Zeef eventueel de soep nog voor een glad resultaat.

Proef en kruid de soep met voldoende peper en zout.

