

# THAISE POMPOENSOEP

## INGREDIENTEN

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 el olijfolie
- 850 g flespompoen
- 1 handsinaasappel
- 250 g winterpeen
- 35 g yellow curry paste
- 400 g kokosmelk
- 400 ml groentebouillon van tablet
- 15 g verse koriander

## KOOK INSTRUCTIES:

1. Snipper de ui en snijd de knoflook en koriander grof. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook 5 minuten op laag vuur. Was ondertussen de pompoen en halveer in de lengte. Verwijder de zaden en draderige binnenkant met een lepel, laat de schil zitten. Snijd beide helften in blokjes van 2 cm. Pel de sinaasappel en verdeel in partjes. Snijd de winterpeen in plakjes.
2. Doe de pompoen, winterpeen, sinaasappel en currypasta bij de ui. Voeg de kokosmelk en bouillon toe en breng aan de kook. Laat met de deksel op de pan 30 min. zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer en bestrooi met de koriander.

### **Bereidingstip:**

Liever wat meer pit in de soep? Voeg dan het hele pakje currypasta toe.

**BUON APPETITO!**