

## POMPOENSOEP MET KOKOSMELK

ja, t mag al eens iets anders zijn, toch?

Benodigdheden : voor **4** personen

1	st	Pompoen van 1 kg
4	st	Uien
5	st	Wortels
		Olie
1,5	liter	Groenten- of kippenbouillon
1	blikje	Kokosmelk
1	kl	Komijnpoeder
1	kl	Chilpoeder
		Peper en zout
100	gr	Spekblokjes - gebakken
		Eventueel nog wat half opgeslagen room

Bereidingstijd: 35 minuten

### Werkwijze :

Was en snijd ong 1 kg pompoen in stukjes

Verwarm wat olie en bak hierin 4 gesnipperde uien, 5 wortels in stukjes en de pomppoen voor 5 minuten.

Voeg 1 kl komijnpoeder en 1 kl chilipeper toe en wat peper en zout.

Laat nog eens 5 minuten stoven.

Voeg hieraan 1,5 liter groenten- of kippenbouillon toe en laat 20 minuten zachtjes koken.

Bak intussen 100 gram spekblokjes licht krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Giet nu 1 blik kokosmelk bij de soep en mix grondig tot een fluweelzachte soep.

Werk af met de gebakken spekblokjes en voor de liefhebber nog een lepel half opgeslagen room.

Smakelijk

=====