



Menu 20-10-2016

Pompoensoep

Ingrediënten voor 12 personen:

3 pompoen

6 prei

6 el olijfolie

3 liter kippenbouillon

12 takjes salie

1 bosje bladselderij

600 gr spekreepjes

3 tenen knoflook

300 gr mascarpone



Bereiding:

Snijd de pompoen in parten, schil en verwijder de zaden en draderige binnenkant. Snijd het vruchtvlees in stukken. Was de prei en snijd het witte gedeelte van de prei in dikke ringen.

Verhit de olie in een soeppan en fruit de pompoen en prei 5 min. Voeg de bouillon toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur 20 min. koken.

Snijd ondertussen de blaadjes van de salie in dunne reepjes. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekreepjes in 8 min. uit. Snijd de knoflook fijn. Neem de spekjes uit de pan en houd apart. Laat wat bakvet in de pan zitten en fruit hierin de salie en knoflook. Voeg de spekjes weer toe en neem de pan van het vuur.

Neem de soeppan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Eventueel zeven. Breng op smaak met peper en eventueel zout en gesnipperde bladselderij. Serveer met een lepel mascarpone en de kruidige spekjes.

Dit menu wordt u aangeboden door Allard en Gerard

