



Romige pompoensoep met fenegriek kaas



Ingrediënten

- 500 gram flespompoen
- 0 milliliter olijfolie
- 12 gram boter
- 1 teentje knoflook
- 4 sjalotjes
- 1 rode peper
- 1 eetlepel citroengras
- 1 eetlepel gember
- 500 milliliter kippenbouillon
- 4 naandippers
- 1 Fabulous Fenegreek by Jacob Willig

Deze pompoensoep met smeltende fenegriek kaas is pure warmte in een kom. Zoete pompoen, knoflook, sjalotjes, rode peper, gember en citroengras koken samen tot een romige soep. Serveer met warme naan dippers met geraspte fenegriek kaas voor een hartige, nootachtige twist. Perfect voor een gezellige avond thuis waarin comfort en smaak samenkomen.

Bereidingswijze

- 1: Verhit de olie en boter in een pan en fruit hierin de knoflook, sjalotjes, rode peper, gember en citroengras aan.
- 2: Schenk de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
- 3: Doe de pompoenblokjes erbij en laat het geheel, af en toe roerend, in ongeveer 20 minuten gaar worden.
- 4: Pureer de soep tot een gladde massa en roer vervolgens de kokosmelk erdoor.
- 5: Garneer de soep eventueel met gescheurde koriander en serveer direct.
- 6: Verwarm de oven voor op 180 graden
- 7: Bestrooi de naan met geraspte Fabulous Fenegreek by Jacob Willig kaas en bak in de oven tot de kaas helemaal gesmolten is.

Vegetarisch en vegan

Vervang de kippenbouillon door groentebouillon en laat de fenegriek kaas weg of gebruik een plantaardige variant. Zo blijft de soep vol van smaak en volledig plantaardig, zonder in te leveren op textuur of aroma.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Extra romig

Voeg vlak voor het serveren een scheutje kokosroom of een klein klontje roomboter toe om de soep extra romig en zacht te maken. Zo krijgt elke lepel een rijke, zachte bite die perfect bij de pompoen en kruiden past.

Uitserveren

Schep de soep in diepe kommen en garneer met wat verse koriander, een drupje kokosroom en eventueel geroosterde pompoenpitten voor extra crunch. Leg de naan dippers ernaast op een houten plank of bord voor een feestelijk en uitnodigend effect.

Dit recept is gemaakt door aantafelmettammie.nl.
