
Eenvoudige pompoensoep

met romescoswirl en platbrood



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- granaatappel extract
- witte kaas ⁷
- ui
- hokkaido-pompoen
- verse kruidenmix: peterselie, rozemarijn & oregano
- amandelen ¹⁵
- gegrilde paprika
- groentebouillonblokje ⁹
- pizzadeeg ¹
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Verdun de romescosaus eventueel met een paar eetlepels water

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Amandelen roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **amandelen** in 2-3min licht goudbruin (let op: ze verbanden snel). Hak intussen de **peterselie** in zijn geheel fijn. Pluk de **oreganobladjes**, hak ze ook fijn en doe de steeltjes weg.



4. Soep starten

Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Halveer de **pompoen** en schraap de zaden en de draden er met een lepel uit. Snijd de **pompoen** in blokjes. Ris de **naaldjes** van **1 takje rozemarijn** en hak ze grof. Verhit 1-2el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht. Voeg de **knoflook** en **gehakte rozemarijn** toe en bak ca. 30sec.



2. Spread maken

Hak de **amandelen** grof. Doe **3/4e van de gehakte amandelen** met de **gegrilde paprika**, **1-2tl granaatappel extract**, **3/4e van de gehakte peterselie**, 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Proef en breng de **sous** evt. op smaak met meer **extract**, peper of zout. Bewaar de **rest van de gehakte amandelen** voor stap 6.



5. Soep maken

Voeg de **blokjes pompoen** toe en bak 2min mee. Overgiet met zoveel gekookt water tot de **pompoen** net onder staat. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Breng aan de kook, doe de deksel op de pan en kook de **pompoen** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en pureer de **soep** met een staafmixer glad. Voeg evt. meer water toe voor een dunnere **soep**.



3. Platbrood bakken

Rol het **pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met **2/3e van de romescosaus** en bewaar de **rest** voor stap 6. Bak het **platbrood** 10min in de oven. Verkruiemel dan de **witte kaas** erover en bak het **platbrood** in 5-10min lichtbruin en gaar.



6. Platbrood afmaken

Proef de **soep** en breng op smaak met zout en peper. Schep de **soep** in kommen en roer er enkele lepels **romescosaus (zie kooktip, links)** en een straaltje olijfolie door zodat een spiraalvorm ontstaat. Bestrooi de **soep** met de **apart gehouden amandelen**. Snijd het **platbrood** in smalle repen, bestrooi met de **oregano** en de **rest van de peterselie**. Serveer bij de **soep**.