

---

## Eenvoudige pompoensoep

met romescoswirl en platbrood



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

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

## 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 1L 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 **oreganoblaadjes**, 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. Romescosaus 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**, 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 **bouillonblokjes** 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 **elke rol pizzadeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met **2/3e van de romescosaus** en bewaar de **rest van de saus** voor stap 6. Bak de **platbroden** 10min in de oven. Verkruiemel dan de **witte kaas** erover en bak de **platbroden** 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 de **platbroden** in smalle repen, bestrooi met de **oregano** en de **rest van de peterselie**. Serveer bij de **soep**.