

# Pompoensoep

## Ingrediënten

- 1,5 kilo pompoen
- 2 uien
- 2 appels
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- nootmuskaat
- (eventueel) komijn
- 1 theelepel kaneel
- 2 bouillonblokjes
- 1 deciliter slagroom of wat smeerkaas
- zakje croutons

## Werkwijze

1. Maak de pompoen, de ui en de appels schoon. Snijd alles in kleine stukjes en doe ze in een grote soeppan. Verwarm met water en de kruiden totdat met name de pompoen gaar is.
2. Mix de soep in de keukenmachine, voeg slagroom of smeerkaas toe.
3. Serveer met croutons en eventueel met rozijnen.