

Pittige pompoensoep

Ingrediënten

- 1 pompoen
- ui
- Tabasco
- kokosmelk
- knoflook
- komijn
- olijfolie

Werkwijze

1. Snijd de ui en de pompoen in grove stukken. Ontvel de knoflookteen.
2. Verhit wat olijfolie in een pan met een dikke bodem.
3. Voeg de ui toe, fruit deze even in de olie. Voeg de pompoen, de knoflook, de komijn en de kokosmelk toe. Voeg wat water toe en breng de massa aan de kook.
4. Pureer de soep als de pompoenstukken gaar zijn.
5. Breng op smaak met wat druppels tabasco. Serveer met een lepeltje zure room in het midden van elke soepkom.