



Pompoensoep met pancetta en pistachenoten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram pompoenvlees
olijfolie
1 knoflook
2 takjes rozemarijn
1 sjalot
1 stengel prei
5 deciliter kippenbouillon
peper en zout
potje zure room
1 pak pancetta
1 handvol pistachenoot (grofgesneden)
1 handvol peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de pompoen in grove stukken en verwijder de pitten. Schik ze in een ovenschaal met de doormidden gesneden bol knoflook, de rozemarijn en flink wat olijfolie. Laat ± 40 minuten in de oven garen op 200 °C. Verwijder dan de knoflook en de rozemarijn en de schillen van de pompoen.
- 2.** Fruit de sjalot glazig in olijfolie en voeg de fijngesneden prei toe. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg de pompoen toe en laat nog 15 minuten verder garen.
- 3.** Mix de soep glad. Is ze te dik? Voeg dan eventueel nog een scheut water toe en breng opnieuw aan de kook.
- 4.** Bak de pancetta goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de soep en werk af met een lepeltje zure room, pancetta, pistachenoten en peterselie.