



soep met butternut



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 butternut (klein)
1 bosje salie
1 bosje verse tijm
1 bosje verse rozemarijn
6 teentjes knoflook (ongepeld)
olijfolie (+ extra)
peper en zout
4 sjalotten (gepeld en fijngesneden)
1 wit van prei (in ringen)
1 wortel (fijngesneden)
1 stengel selder (fijngesneden)
1 gele paprika (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 1/2 l kippenbouillon
1 stuk gember (geraspt)
1 blaadje laurier
1 sinaasappel (sap)
3 takjes tijm
1 handvol hazelnoten (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snij de helften in kleinere stukken. Leg ze op een bakplaat, samen met de salie, de tijm, de rozemarijn en de knoflook. Bedruppel royaal met olijfolie en breng goed op smaak met peper en zout. Zet ± 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven: de pompoenstukjes moeten gaar zijn en lichtjes gekaramelliseerd.
- 2.** Fruit de sjalotten in een diepe pan in een scheutje olijfolie.



- 3.** Voeg de prei, de wortel, de selder, de paprika en het Spaans pepertje toe. Laat 10 minuten garen en voeg de stukjes pompoen (verwijder de schillen en de kruiden) en het vruchtvlees van de uitgeknepen teentjes knoflook toe.
- 4.** Overgiet met de kippenbouillon en voeg de gember en laurier toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten pruttelen. Verwijder het laurierblad en voeg het sinaasappelsap toe. Mix de soep glad.
- 5.** Proef en breng eventueel nog extra op smaak met peper en zout.
- 6.** Serveer in kommen of diepe borden en werk af met tijm en hazelnoot.