

Soepje van Butternut (muskuspompoen)



Voor 1,5 liter soep (+ 4 à 6 personen)

1 kleine muskuspompoenen

2 wortelen

1 ui

1 à 2 ontvette kippenbouillonblokje(s)

1 liter water

(scheutje melk - peterselie)

Werkwijze

Breng het water aan de kook en los de bouillon op in het water

Was de pompoen en snijd doormidden. De pompoen moet niet geschild worden.

Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukken van \pm 2 cm.

Rasp de wortelen, verwijder de uiteinden en snijd in stukken.

Pel de ui en snijd ook in stukken.

Laat de groenten gedurende 30 à 40 minuten koken.

Mix het geheel.

Serveer de soep met een geutje melk en een toefje peterselie