



## Romige pompoensoep met een vleugje nootmuskaat

*Fluweelzachte herfstsoep van zoete flespompoen met een subtiele toets nootmuskaat.  
Warm, troostend en verrassend licht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

800 gr flespompoen (in blokjes)  
1 grote ui  
1 wortel  
1 teentje look  
1 el olijfolie  
1 l groentebouillon

1 mespunt nootmuskaat  
1 kl gemberpoeder  
zout en peper  
2 el magere kookroom (optioneel)

## Bereidingswijze

---

1. Snij de pompoen, ui en wortel in grove blokjes en pers de look.
2. Verhit de olijfolie in een ruime soeppot en stoof ui en look 3 minuten glazig op middelhoog vuur.
3. Voeg de pompoen en wortel toe en bak 5 minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes sudderen tot de pompoen zacht is.
5. Mix de soep glad met de staafmixer.
6. Kruid met nootmuskaat, gemberpoeder, zout en peper. Roer er eventueel de kookroom door en dien warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)