

Beste kookvrienden,

De herfst is begonnen en wij gaan dan ook vaker pompoenen in onze rekken zien liggen.

En als het wat kouder wordt is er niets beter dan een heerlijk pompoensoepje om ons op te warmen. Het recept dat ik jullie meegeef is doodeenvoudig te maken en met weinig ingrediënten maar zo heerlijk van smaak.

Ik weet nu al dat jullie dit recept geregeld zullen klaarmaken.

## Kruidige kokos- pompoensoep

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 eetlepel rode currypasta ( te vinden in grootwarenhuizen afdeling Aziatische producten)
- 1 kg pompoen, geschild en in blokjes  
(opgelet voor de vingers bij het verwijderen van de schil)
- +/- 1 liter kippenbouillon ( ik gebruik 4 kippenbouillon blokjes)  
de stukken pompoen moeten juist onder staan.
- +/- 375 ml kokosmelk
- Facultatief: 1 grote rode peper, zonder zaadjes en in reepjes gesneden

Bereiding:

- Zet een ruime pan op halhoog vuur en doe er een scheutje olijfolie in.
- Laat de currypasta hierin 1 minuut bakken om zijn smaken af te geven.
- Doe er de pompoen stukken en bouillon bij en dek af.
- Kook het geheel gaar.
- Voeg kokosmelk bij en laat het geheel nog 3 minuten koken tot alles zich goed vermengd heeft.
- Mix het geheel met mixer of blender tot een gladde soep.
- Schep in kommen en bestrooit met slierten rode peper.

Laat het jullie smaken.

Jullie hobbykok  
Thierry

Vragen of reacties mail gerust naar: [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)

**SUPER LEKKER !!!**

