



Kookweb.be

Pompoensoep.

Benodigdheden:

- Pompoen
- ui
- prei
- Room
- Peper en zout
- Bouillon
- Peterselie

Bereiding:

Pompoen schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. De ui(en) fijn snijden en in de boter goudgeel bakken. De pompoen even mee stoven. De in ringen gesneden prei toevoegen. De bouillon erbij gieten en alles gaar koken. Even mixen. Room ,peper en zout toevoegen en nog even laten doorkoken. Flink met peterselie bestrooien.

Recept rubriek: Soepen