

## Recept van de maand



### Pompoensoep in de maand oktober

*De favoriete pompoensoep van Nelleke Speelman voor 4 personen.*

#### Wat je nodig hebt

1 kilo pompoen  
1 granny smith appel  
1 ui  
3 teentjes knoflook  
¼ eetlepel nootmuskaat  
½ theelepel kaneel  
olijfolie  
1 liter kruidenbouillon

staafmixer

#### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de pompoen met schil in stukken (bijvoorbeeld 4 - 6 stukken). Verwijder de zaadlijsten.

Snijd de appel in 4 parten en verwijder het klokhuis.

Pel de ui en snijd deze ook in 4 parten.

Leg alles op een ovenschaal die met bakpapier bekleed is en voeg 3 tenen knoflook toe (ongepeld). Besprenkel alles met de nootmuskaat, kaneel en olijfolie. De pompoenstukjes moeten vooral goed in de olijfolie.

Zet in de oven op 180 graden, **45 minuten** (test even of alle pompoenstukjes lekker zacht zijn).

Maak de bouillon en voeg de appel (met schil), ui, gepelde knoflook, geschilde pompoen toe. Staafmixer erdoor en klaar.

Lekker met een toefje verse koriander en een scheutje room of kokosmelk.