

**Nodig:** 1 pompoen, paar witte uien, paar teentjes knof, salie, olijfolie, biologisch bouillon-blokje, lekker brood. Eventueel wat room.

**Hardware:** 2 pannen, staafmixer, koekenpan.

**Doen:**

- 0) Breng een pan water aan de kook en verkruimel daar een bioblokje in.
- 1) Schil de pompoen en snij in blokjes (verwijder wel de pitten).
- 2) Teentje knof pellen en in plakjes snijden.
- 3) Snij de ui in snippers (niet te klein).
- 4) Neem pan nr. 2 en verhit die met olijfolie. Uisnippers en knof erin. Beetje roeren. Als de uitjes glazig zijn, de stukken pompoen erbij en rondom aanbakken (attention; dat gaat gauw te hard dus let op dat ze niet zwart worden!). Dan de bouillon erbij. Maar niet teveel, want de soep moet lekker lobbijg blijven (de pompoenstukken hoeven niet helemaal onder te staan). Zet het vuur niet te hoog, want de soep mag niet koken. Deksel erop. Na een minuut 20 zijn de pompoenstukken lekker zacht (kijk af en toe in de pan of het niet te hard gaat).
- 5) Verhit ondertussen een scheut olie in de koekenpan en bak een paar blaadjes salie tot die krokant zijn (uitlekken op een Franse krant).
- 6) Haal de pan van het vuur, en plaats de staafmixer erin. Goed rechtop houden om te voorkomen dat je eindigt met een gezicht vol oranje klodders. Mix de soep, maar kort, want voor een lekkere bite moeten er een paar grote brokken pompoen overblijven (mocht de soep iets te lobbijg worden, voeg dan een klein hulpscheutje bouillon toe). Zout hoeft niet (kan separaat op tafel voor zoutminnaars).
- 7) Brood roosteren, soldaatjes van snijden en een gepelde teen verse knof erbij leggen. Tijdens het soepeten kan iedereen naar smaak zijn brood insmeren.
- 8) Opdienen in kommetjes met een sierscheutje room en drie gebakken salieblaadjes erop.

PS

Waarschuw debutanten, want al te gretig knoffen kan leiden tot ruzie met de omwonenden.

Bon app!

# POTAGE POMPOM A LA CAROLINE

