

5 Hartverwarmende herfstsoep



kooktijd 45 minuten

Ingrediënten

1 kilo oranje pompoen

2 uien

2-3 moesappels

3 teentjes knoflook

olijfolie

1 liter groentebouillon

mespunt chilivlokken

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Was de pompoen goed. Je hoeft deze niet te schillen.

Snij de pompoen in kwarten, verwijder pitten en snij de kwarten in stukjes van ca. 2 cm.

Pel de uien en de knoflook en schil de appels. Snij alles in grove stukken.

Doe de pompoen, ui, knoflook en appels in een grote schaal.

Strooi daar de chilipeper en wat zout op. Sprenkel royaal olijfolie op het mengsel.

Schep alles goed door.

Doe bakpapier op de bakplaat en spreid het mengsel daarop uit.

Bak ongeveer 30 minuten in de oven, totdat de pompoen gaar is.

Doe het gare mengsel in een soeppan en voeg de bouillon toe.

Breng aan de kook en pureer met een staafmixer.