

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven

Ingrediënten Soep

- 4 ui
- 100 gr knolselderij
- 1 biologische pompoen
- 1 L kippenbouillon
- 4 takjes tijm
- 50 gr boter
- 1 el olijfolie

Ingrediënten Kruidenolie

- 4 el pompoenpitolie
- 6 blaadjes salie

Bereidingswijze

Soep

1. Verwarm de oven voor op de stand 'grill met hete lucht' op 200°C ¹.
2. Snijd de pompoen in blokken van ongeveer drie centimeter, het is niet nodig deze te schillen. Hak de knoflook fijn en rits de tijmblaadjes van de takjes af.
3. Meng de pompoen, knoflook en tijm met een scheutje olie, bestrooi met wat peper en zout en spreid de blokken uit op een bakplaat.
4. Rooster de pompoen tot deze zacht is en mooi gekleurd. Dat duurt ongeveer 20 minuten.
5. Snijd intussen de ui en knolselderij in kleine blokjes. Verhit wat olie in een grote soeppan en fruit daarin de ui en selderij glazig. Blus dan af met de kippenbouillon en breng zachtjes aan de kook.
6. Doe de pompoen in de pan als ze klaar is en laat nog vijf minuutjes zachtjes koken.
7. Haal de pan van de kookplaat, doe de boter erbij en pureer de soep met de staafmixer tot een zijdezacht geheel.

Kruidenolie

1. Snijd de salieblaadjes heel fijn en meng ze goed door de pompoenpitolie.

Opmaken en serveren

1. Doe de soep in voorverwarmde kommen ²
2. Sprengel wat van de kruidenolie op de soep en maal er een beetje zwarte peper overheen.

TIPS

¹ Heb je een oven met (toegevoegd) stoom? Stel de stoomtoevoeging in op gemiddeld.

² Twee manieren om de kommen voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 15 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60 °C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik