

# POMPOENSOEP



## INGREDIENTEN VOOR 9 PERSONEN - +

pompoen	1.5 kg	bloemige aardappelen	300 g
wortelen	3	sjalotten	3
knoflook	1.5 teentje	kippenbouillon	1.5 l
yoghurt	6 el	olijfolie	
nootmuskaat		peper	
zout			

## BEREIDING

1. Schil de pompoen, de aardappelen en de wortelen. Snij ze in blokjes. Pel en snipper de sjalot en de knoflook.
2. Fruit de sjalot, knoflook en groenten samen in olijfolie. Kruid met peper en zout. Schep goed om.
3. Blus de groenten met de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes sudderen. Mix en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
4. Verdeel de soep over de borden en schep er een lepeltje yoghurt bij. Garneer eventueel nog met een plukje groen.