

POMPOENSOEP - pittig/zoet van Anne Bos

1kg. Pompoen (schoonmaken, de oranje hoeft niet geschild)

500 gr. Uien

laurierblad

mespuntje kruidnagelgruis

2 stukjes foelie of gemalen foelie

5 geplette jeneverbessen

5 geplette pimentkorrels

1 a 2 theelepels kerrie

zout of bouillonblokken,

peper

(lavas of peterselie)

ui fruiten

pompoen in blokjes erbij - bijna onder water – en overige ingrediënten behalve kerrie, een half uur (max) koken.

fijnmaken met staafmixer

beetje ui met bloem en kerrie roerbakken en toevoegen en op smaak afmaken met zout, peper en peterselie.