

Golden Autumn Soup

Sommige gerechten omarmen je — nog voordat je een hap neemt.

Deze zachte **pompoensoep** is er zo één: vol diepe herfstsmaken, kruidig van komijn en romig van een vleugje kookroom. Een warme knuffel in een kom.

Ingrediënten:

- 1 middelgrote ui
- 2 tenen knoflook
- 2 el milde olijfolie
- 400 g pompoenstukjes
- ½ el komijnzaad
- 1,5 groentebouillontablet
- 600 ml water
- Scheutje kookroom
- Zout & peper naar smaak



Bereiding:

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
2. Verhit de olijfolie in een grote soeppan en fruit de ui 5 minuten, tot hij zacht en glazig is. Voeg de pompoen, knoflook en het komijnzaad toe en bak nog 5 minuten mee — de geur alleen al is pure gezelligheid.
3. Voeg het bouillonblokje en het water toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen.
4. Zet het vuur uit en pureer de soep glad met een staafmixer. Roer er een scheutje kookroom door en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
5. Schenk de soep in kleine amuseglaasjes of kommen, en maak af met een swirl kookroom of een paar druppels olijfolie.

Tip van Noor: Serveer met wat geroosterde pompoenpitten of een takje verse tijm voor extra herfstmagie.

Eet smakelijk!

