Pompoensoep

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Romige pompoensoep met geroosterde pompoen en kerrie – verwarmend, aromatisch en delicaat gekruid. Kerriecroutons zorgen voor een knapperige crunch en zijn een perfecte manier om restjes brood nuttig te gebruiken.

Pompoen roosteren

800 g Pompoen (bijv. Butternut), in stukjes van ca. 3 cm

1 rode ui, in grove stukken

1 rode peperoncino, ontpit

2 knoflooktenen

2 TL Kerrie

1 TL zout

100 g Brood, in kleine blokjes

1 EL olijfolie

1 TL Kerrie

Pompoensoep

800 ml groentebouillon

200 ml Room

zout

Peper

2 EL Pompoenpitten- of olijfolie

Pompoen roosteren

De oven met hete lucht en stoom voorverwarmen op 230 °C. Verdeel de pompoenblokjes, ui, chilipeper en knoflook over een met bakpapier beklede bakplaat en breng op smaak met kerrie en zout. De bakplaat in de voorverwarmde oven schuiven en ca. 25 minuten laten roosteren. Meng het brood met de olijfolie en de kerrie, leg het op de bakplaat naast de groenten en rooster het ongeveer 10 minuten.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 25 Mins

Add ingredients

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

Pompoensoep

De geroosterde pompoen, uien, peperoncino en knoflook in een pan leggen en de bouillon en de room erbij gieten. De soep fijn pureren en op smaak brengen met zout en peper. De soep opdienen, de croutons erop verdelen en de olie eroverheen druppelen.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025