Geroosterde Flespompoensoep

à la Chef Kasteel de Haar met pompoenen van Moestuin de Haar

Ingrediënten (4 personen)

- 1 middelgrote flespompoen (± 1 kg)
- 1 grote witte ui
- 3–4 teentjes knoflook
- 1 liter groentebouillon
- 100 ml room of vegan room
- 1–2 theelepel paprikapoeder
- 2–3 eetlepel olijfolie
- zout & peper naar smaak
- eventueel pompoenpitten en pompoempitolie ter garnering

Groenten roosteren

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de flespompoen in de lengte doormidden, verwijder de pitten en snijd hem in grove stukken (mag met schil). Snijd vervolgens ook de ui grof.
3. Leg de pompoen, ui en ongepelde knoflook op een bakplaat.
4. Besprenkel met olijfolie, paprikapoeder, zout en peper.
5. Rooster 30–40 minuten, tot de pompoen zacht is en licht begint te karamelliseren.

Soep maken

1. Knijp de geroosterde knoflook uit de schil.
2. Doe de pompoen, ui en knoflook in een soeppan.
3. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.
4. Laat 5–10 minuten zachtjes trekken.
5. Pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel.

Afmaken

1. Voeg de room of vegan room toe.
2. Proef en breng op smaak met extra paprikapoeder, zout en peper.
3. Warm nog 2 minuten door.
   (niet laten koken als je zuivel gebruikt)
   Tip! Garneer met pompoenpitten en pompoenpitolie