

Pompoen- Rozemarijnsoep with a twist.

Ingrediënten

- 1 middelgrote pompoen
- 4 takjes rozemarijnsoep
- 150 gram rode linzen
- 1 ui fijn gesnipperd
- 900 ml groentebouillon
- zout
- peper

Voor de twist...

- knoflookpoeder (½ theelepel)
- gemberpoeder (½ theelepel)
- piment (¼ theelepel)
- koriander (½ theelepel)
- venkelzaad gemalen (½ theelepel)
- kaneelpoeder (½ theelepel)

Bereiding

Pompoen in stukken met rozemarijn, zout en peper 45 minuten roosteren in een hete luchtoven van 200 graden.

Linzen, ui en bouillon in de soeppan 15 minuten koken.

Vruchtvlees van pompoen halen en fijnprakken (blenderen met wat bouillon). Bij de linzen bouillon, kruidentwist erbij (max. 1/2 theelepel per soort)

25 minuten pruttelen....