

## Recept pompoensoep

Flespompoen  
Zoete aardappel  
Ui  
Groente bouillon  
Kokosmelk  
Kerrie

Snijd de pompoen doormidden, verwijder de zaadjes en draadjes, snij in stukken en verwijder de schil.

Schil de zoete aardappel en snij deze in stukjes.

Rooster de pompoen en zoete aardappel in de oven tot het zacht is, ongeveer een half uur.

Fruit het gesnipperde uitje en voeg de pompoen en zoete aardappel toe, laat de kerrie even meebakken, doe er aangemaakte bouillon bij, niet teveel, je kunt later toevoegen als je de soep te dik vindt.

Laat het een kwartier zacht koken en pureer met een staafmixer.

Voeg kokosmelk naar smaak toe.

Smakelijk!