



Pompoenroomsoepje, gebakken bloedworst, geitenkaas, pittige popcornpopcorn en gepofte pompoenpitjes

Moeilijkheid: 
Bereidingstijd: 2 uur
Afwerken: 15 minuten

Nodig voor 8 personen

1 kg pompoen (butternut)
1 grot uit
1 stengel prei (enkel wit)
Tijm, laurier, teentje look
3 L kippenbouillon
250ml room

Curry, paprikapoeder, peper & zout
16 schijfjes bloedworst
1 vlotje smeùige geitenkaas
Handvol popcornmais
Curry, peper en zout
Handvol pompoenpitjes
Olijfolie

Bereiding

Snij de pompoen, ajuin en wit van prei in stukken en was.

(Gebruik gerust de pompoen met schil, deze geeft extra kleur aan de soep)

Stoof aan in een pan met hoeveboter en het teentje look op een zacht vuur.

Voeg tijm, laurier, snuifje paprikapoeder en curry toe.

Bevochtig met de kippenbouillon en laat op een zacht vuur gedurende 2 uur rustig koken onder gesloten deksel.

Mix de soep glad en duw als nodig door een fijne zeef.

Werk de soep af vlak voor serveren met een scheut room en kruid bij met peper en zout, curry en paprikapoeder.

Bak de sneetjes bloedworst in een hete pan met olie langs beide zijden goudbruin.

Voeg op het laatste moment een klein klontje boter toe.

Pof de popcorn in een hete pan met olie.

Kruid vlak na het poffen met peper en zout

Je kan hiervoor ook andere kruiden gebruiken en de popcorn opdienen bij het aperitief

Pof de pompoenpitjes in een hete pan met olijfolie.

Giet af op een keukenpapier en kruid met grof zout

Dresseren

Leg centraal in het soepbord 2 stukjes bloedworst en een mooie lepel geitenkaas.

Garneer met gepofte pompoenpitjes en de popcorn.

Werk af met een takje groene kruiden en serveer.

Schep aan tafel in elk bord een flinke lepel soep.

Vervang gerust de pompoenpitten en popcorn door klassieke broodkorstjes.

Producenten die voor de nodige ingrediënten kunnen zorgen:

- Pompoen Aveschoothoeve – Lembeke
- Bloedworst Slagerij Johan & Inge – Ertvelde
- Geitenkaas Frappa Geitenkazen - Kaprijke

Contactgegevens van alle producenten zijn terug te vinden op www.mmm-eetjesland.be

Producten zijn ook te bestellen via onze webshop en nadien af te halen bij een van de verkooppunten.