



Maaltijdsoep van pompoen met selderij en savooiekool

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- 1 ui (grof gesnipperd)
- ½ el kerriepoeder
- 250 g pompoen (geschild, in blokjes van ca. 3 cm)
- ½ knolselderij (geschild, in blokjes van ca. 3 cm)
- 150 g savooiekool (in repen)
- 500 ml groente- of kruidenbouillon van tablet
- 2 sneeën roggebrood
- 1 el stroop
- 2 plakken katenspek of ontbijtspek

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui met de kerriepoeder.
2. Voeg de pompoen, de knolselderij, de savooiekool en de bouillon toe.
3. Kook met deksel zachtjes 20 minuten.
4. Serveer de soep met roggebrood met stroop en spek.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

