



ROOMSOEP VAN WORTEL, BUTTERNUT EN SINAASAPPEL, EN CROUTONS VAN PEPERKOEK



DE SOEP

Pel de sjalot en hak fijn. Fruit ze in een grote kookpan met wat olijfolie.

Schil de pompoen en snij in blokjes.
Schil de wortelen en snij in schijfjes.

Doe ze in de kookpan, zet onder water en doe er het bouillonblokje bij. Laat 25 minuten zachtjes koken. Mix de soep en giet er het sinaasappelsap en de room bij. Kruid met peper en zout.

DE CROUTONS

Snij de peperkoek in blokjes.
Laat de boter smelten in een pan.
Bak de croustons 4 tot 5 minuten.
Bestrooi je soep met de croustons ...
en aanvallen maar!

INGREDIËNTEN

- 1 butternutpompoe (800 g)
- 2 grote wortelen
- 1 sjalot
- 1 blokje kippenbouillon
- Het sap van een halve sinaasappel
- 2 eetlepels room
- Olijfolie
- 1 klontje boter
- 3 sneetjes peperkoek
- Zout
- Peper



PLAATS FOTO'S VAN JE GERECHTEN
OP INSTAGRAM MET DE
HASHTAG #KIDIBUL

