

Pompoensoep van Jamie en een beetje van Leny

Op de tuin van Rob en Leny Betcke -Wortman mocht ik, gezeten in het herfstzonnetje, genieten van deze kleurige soep van Jamie Oliver. Leny heeft er gember aan toegevoegd, wat de soep extra pit geeft. Een stevige soep, heerlijk voor koude maanden.

Ingrediënten

- Olijfolie
- 16 verse salieblaadjes
- 2 rode uien, in stukjes
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 wortelen, in stukjes
- 4 tenen knoflook, in stukjes
- 2 takjes verse rozemarijn, alleen de blaadjes
- 1/2 stukje rode peper, zonder pitjes, in stukjes
- 1 cm gemberwortel, geschild en geraspt
- 2 kilo pompoen ontdaan van zaadjes, in stukjes
- 2 liter kippen- of groentebouillon
- extra vierge olijfolie

Bereiding

- Zet een heel grote pan op matig vuur en giet er een paar scheuten olijfolie in.
- Doe de salieblaadjes in de pan en bak ze ongeveer 30 seconden, of tot ze mooi donkergroen en krokant zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een stuk keukenrol in een kom. De blaadjes gaan op het laatst door de soep.
- Zet de pan met de nu heerlijk geurende olijfolie terug op het vuur en doe de ui, bleekselderij, wortel, knoflook, rozemarijnblaadjes, geraspte gember en de Spaanse pepertjes in, plus royaal peper en zout. Laat dit alles 10 minuten zachtjes bakken tot de groenten zacht en zoet zijn.
- Roer er de pompoen en de bouillon door, breng de soep aan de kook en laat hem ongeveer een halfuur heel zachtjes koken.
- Pureer de soep wanneer de pompoen zacht en gaar is met een staafmixer.
- Het allerbelangrijkste is dat je de soep nu proeft en op smaak brengt.
- Strooi er een paar van de krokant gebakken blaadjes salie over en besprenkel de soep met een scheutje extra vierge olijfolie van goede kwaliteit.

Geniet ervan!