

Pompoen tomaat kokossoep

Ingrediënten

1 bio hokido pompoen
1 eetl Kokosolie
2 zoete puntpaprika's
2 kleine zoete aardappelen
600 gr roma tomaten
2 rode uien
Mespunt chilivlokken
1,25 ltr groentenbouillion
Handje verse selderij
125 nl Kokosmelk
Verse bieslook
Stukjes ongebrande ongezouten
hazelnoot



Bereiding:

Was de groenten, verwijder waar nodig de pitten en snijd de groentes in stukken. Verwarm de kokosolie en bak hierin al roerend de ui glazig. Voeg in delen de overige groenten (muv de tomaat) toe en roerbak deze 3 minuten mee. Voeg de bouillion en tomaten toe en breng het aan de kook. Voeg de selderij en chilivlokken toe en laat de groenten in 12-15 minuten gaar worden. Pureer de soep met een staafmixer en schenk de kokosmelk erbij. Bij het opdienen de verse bieslook en hazelnoot over de soep strooien.

Smakelijk eten !

