



voor ± 4 personen



POMPOENSOEP MET TIJM EN BALSAMICO-CRÈME

1 biologische flespompoeen

1 teentje knoflook

2 eetlepels balsamico-crème

1 eetlepel biologische olijfolie

500 ml water

zeezout

BEREIDING

Was de flespompoeen met warm water en snij deze in grove stukken. Pel en snij de knoflook in kleine plakjes en was de tijm. Doe de olijfolie in een grote pan en bak op zacht vuur eerst de pompoeenstukken aan en voeg daarna de knoflook, de tijm en het zout toe. Schenk 500 ml water bij het geheel en breng het aan de kook. Laat het geheel 20 minuten zachtjes doorkoken.

Haal de pan van het vuur en mix de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Mocht de soep te dik zijn, voeg dan wat gekookt water uit de waterkoker toe. Schenk de soep in de kommen en garneer het met wat balsamico crème en verse tijm.