

# Soepen



voor ± 4 personen



## POMPOENSOEP MET TIJM EN BALSAMICO-CRÈME

1 biologische flespompoen

1 teentje knoflook

2 eetlepels balsamico-crème

1 eetlepel biologische olijfolie

500 ml water

zeezout

## BEREIDING

Was de flespompoen 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 pompoenstukken aan en voeg daarna de knoflook, de tijm en het zout toe. Schenk er 500 ml water bij 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.