



Pompoensoep met chorizo

en stokbrood met feta uit de oven



30-40min



2 personen

Met zoveel heerlijke recepten is het soms moeilijk kiezen. Maar dit gerecht mag je niet missen: een verwarmende pompoensoep met een hartige topping van krokant gebakken chorizo en pompoenpitten. Een lekkere baguette met romige fetacrème om in je soep te dopen mag natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 wortel
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 100g chorizoblokjes ³
- 10g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 baguette ²
- 50g feta ³
- 25g pompoenpitten
- 1x balsamicocrème ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 53.0g, koolhydraten 69.9g, eiwit 25.4g



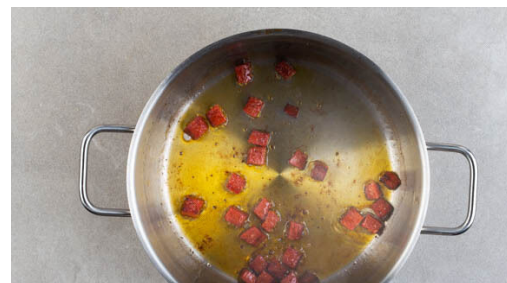
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **pompoen** doormidden, lepel de pitten eruit en snijd de **pompoen incl. schil** in stukjes van ca. 3-4cm groot. Schil of schrob de **wortel** en snijd in dunne plakjes. Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Pel de **ui** en snijd ook in vieren. Pel de **knoflook**.



4. Fetacrème maken

Snijd de **baguette** in plakjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1 el olijfolie en bestrooi met een snuf peper en zout. Bak ze in 7-8min krokant in de oven. Verbrokkel de **feta** in een hoge (maat)beker, voeg 1 el mayonaise, 1-2tl water en een flinke snuf peper toe en pureer met een staafmixer tot een romige **crème**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



2. Chorizo bakken

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **chorizo** 2-3min, tot de **chorizo** krokant is en het **vet** vrijkomt. Schep de **chorizo** (het liefst met een schuimspaan) uit de pan en houd hierbij zoveel mogelijk **vet** in de pan.



5. Toppings voorbereiden

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoeenpitten** 2-4min tot ze knisperend en goudbruin zijn – **let op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof.



3. Groenten garen

Doe de **groenten** uit stap 1 in de pan met het **chorizovet** en bak 2-3min op middelhoog vuur. Schenk 600ml heet water erbij, roer het **bouillonpoeder** erdoor en leg de **helft van de tijmtakjes** erin. (De **rest van de tijm** gebruiken we hier niet.) Breng het geheel aan de kook. Zet dan het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat 16-18min sudderen, tot de **pompoen** zacht is.



6. Afmaken en serveren

Vis de **tijmtakjes** uit de pan als de **pompoen** zacht is. Pureer de **soep** glad met een staafmixer en breng op smaak met 1 el azijn en peper en zout. Bestrijk de **baguetteplakjes** met de **fetacrème**. Verdeel de **soep** over kommen of diepe borden en top met de **chorizo**, de **balsamicocrème** en de **peterselie**. Serveer met de **feta-baguettes**.