



Pompoensoep met chorizo

en stokbrood met feta uit de oven



30-40min



2 personen

Met zoveel heerlijke recepten is het best moeilijk kiezen. Maar dit gerecht mag je niet missen als je zin hebt in 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 hokkaidopompoen
- 1 wortel
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 100g chorizoblokjes ⁷
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 baguette ¹
- 100g feta ⁷
- 25g pompoenpitten
- 1x balsamicocrème ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- 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

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 853kcal, vet 48.4g, koolhydraten 70.3g, eiwit 29.2g



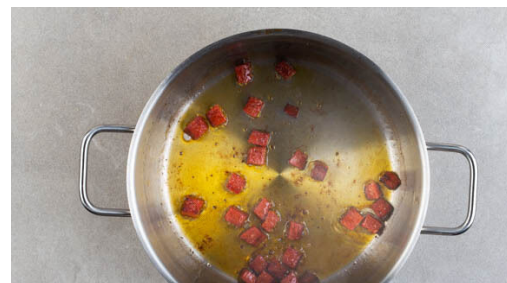
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **pompoen** doormidden, schep de pitten eruit en snijd 'em in stukjes van 3-4cm groot. Schil de **wortel** evt. en snijd in dunne plakjes. Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. 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. Doe de **helft van de feta** in een hoge (maat)beker met 1 el mayonaise, 1-2tl water en een flinke snuf peper en pureer met een staafmixer tot een romige **crème**. Breng op smaak met peper en zout.



2. Chorizo bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el 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 droge kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** 2-4min tot ze knisperen en goudbruin zijn. 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 **chorizo-vet** en bak 2-3min op middelhoog vuur. Schenk 600ml water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** en de **helft van de tijmtakjes** toe. Breng het geheel aan de kook, 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 wanneer de **pompoen** zacht is. Pureer de **soep** glad met een staafmixer en breng op smaak met 1el 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**, de pompoenpitten en de **peterselie**. Geef de **feta-baguettes** erbij.