



ingrediënten (voor 4 personen)

- 750 gram Pompoen
- 100 gram achterham (dikke plak)
- 50 gram chorizo of salami
- 1 dunne prei
- 1 teentje knoflook
- 1.5 dl halfvolle melk
- 1 dl groente bouillon
- 2 eetlepels zure room
- 20 gram margarine (vloeibaar)
- peper
- zout.

Bereiden

Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in stukjes van ongeveer 3x3 cm. Snijd de prei in ringen. Houd wat prei achter voor de garnering. Verwijder het vliesje van de knoflook en snijd het teentje klein. Verwarm de margarine en smoor hierin de prei ringen met de knoflook. Voeg vervolgens de pompoen toe en wat peper en zout, de melk en de bouillon. Kook de pompoen in ongeveer 20 minuten gaar. Pureer de groente vervolgens met de keukenmachine of staafmixer. Snijd de ham in blokje en chorizo in reepjes. Breng de soep tegen de kook aan en roer de ham erdoor. Verdun de soep eventueel met wat bouillon of water en maak deze op smaak met peper en zout. Roer vlak voor het serveren de achtergehouden prei en chorizo erdoor. Garneer met een beetje zure room.