

Ingrediënten

- 2 flespompoenen in blokjes zonder schil
- 500 gram wortels
- partjes zonder pit van 2 sinaasappels
- 2 liter kippenbouillion
- 1 sjalotje kleingesneden
- 3 teentjes knoflook kleingesneden
- 3 cm verse gember in blokjes
- 250 ml kokosmelk
- kurkuma poeder
- komijnpoeder
- kaneelpoeder
- verse koriander of peterselie

Bereiden

Doe de pompoenblokjes, wortel sinaasappel partjes, sjalotje, knoflook en gember in een pan. Voeg water en bouillon toe. Kook op middelgroot vuur tot alles zacht is. Het moet voor bijna onder water staan, schep te veel water ook weer af. Giet de kokosmelk erbij en roer goe door. Laat nog even koken. Mix met de staafmixer. Voeg naar smaak kurkuma-, komijn- en kaneelpoeder toe. Maak eventueel af met koriander of peterselie al naar gelang je smaak.