

REPAS D'HIVER
WINTERLUNCH



SOUPE DE POTIMARON



★ POMPOENSOEP ★

voor 6 personen

1 biobouillonblokje
1 pompoen
3 teentjes knof
3 witte uien

olijfolie
6 blaadjes verse salie
6 sneetjes bruin boerenbrood
1 flesje kookroom

Breng een pan water aan de kook en verkruiemel daar het biobouillonblokje in.

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij hem in blokjes van 5 cm. Pel de knofjes en snij ze in plakjes van 3 mm. Snij de uien in snippers van 6 mm.

Giet een scheut olijfolie in een tweede pan en zet die op een halfhoog vuur. Schuif de ui en de knof erin. Blijf roeren om verbranding te voorkomen.

Doe, zodra de uitjes glazig zijn, de stukken pompoen erbij. Rondom bakken (attention: dat gaat snel, dus laat ze niet aanbranden!).

Giet voorzichtig de bouillon eroverheen tot de pompoen drie kwart onder staat. De soep zal zo mooi lobbig blijven. Plaats het deksel op de pan, vuur laag en laat de soep 18 minuten doorsudderen, maar zonder dat zij kookt!

Doe ondertussen een beetje olie in een koekenpan en vlij er de blaadjes verse salie in. Draai de blaadjes na 80 seconden om, en haal ze er na nog eens 80 seconden uit. Laat ze uitlekken op een Franse krant.

Neem de soeppan van het vuur, plaats de staafmixer erin en hou die, om een gezicht vol oranje klodders te vermijden, goed rechtop. Benen iets uit elkaar, handen met staafmixer recht vooruit, knopje 3 seconden indrukken, terwijl je de mixer in een roerende beweging door de soep laat surfen.

Zo zal de soep lepelbaar zijn en toch een flink aantal brokken pompoen behouden, zodat elke hap een verrassing voor de mond herbergt.

Mocht de soep toch iets te dik blijken, voeg dan een hulpscheutje bouillon toe en geef een korte saluutstoot met de staafmixer. De soep behoeft geen zout; dat kan separaat op tafel voor de zoutminnaars.

Brood roosteren, soldaatjes van snijden. Spreid de broodreepjes uit op een ruw houten broodplank en leg er een gepelde teen knof bij. Zo kan iedereen tijdens het soepeten naar smaak zijn of haar eigen brood inknoffen.

Schep de soep in zes ouderwetse Franse koffiekoppen. Giet daar met een dun streepje room je initialen op. Onderstreep je signatuur met een gebakken salieblaadje.