

### Ingrediënten:

- een pompoen van ongeveer 1 kg
- 2 uien
- tzentje knoflook
- 250 gram winterpeen
- 1 liter water
- 2 runderbouillon tabletten
- bekertje crème fraîche ( 125 gram)



Snij de pompoen voorzichtig in dikke plakken. Haal de zadjes en draadjes eruit. Snij de schil eraf. Snij de schijven in blokjes. Snij de ui en knoflook fijn en snij de winterpeen in plakken.

Doeg de olie in een grote soeppan en bak de ui en knoflook even aan, doeg de winterpeen en pompoen erbij. Even bakken en afblussen met 1 liter water. Doeg de bouillontabletten erbij en kook het ongeveer in een half uur gaar.

Pureer de soep met een staafmixer en voeg naar smaak zout en peper erbij. Roer de erème fraîche los en roer dit door de soep. Schenk de soep in de kommen en garneer met een beetje dilltopjes.

Eet smakelijk!

