



# Indiase pompoensoep

**1 pakje Alpro Cuisine (250 ml), of andere kookroom**  
**Ongeveer een halve pompoen**  
**4 eetlepels olijfolie**  
**1 gesnipperde ui**  
**Een paar stengels bleekselderij**  
**1 bakje koriander, ongeveer 20 gram**  
**1 eetlepel Indiase kruidenpasta/ mild curry, van Patak's (je kunt iets meer doen, het is uitproberen, want het is nogal pittig)**  
**1 blik tomatenblokjes**  
**1 blik kokosmelk (400 ml), Fair Trade (is de lekkerste vind ik)**  
**250 ml water of niet/minder als je er een maaltijdsoup van wilt maken**

## Het recept

Draden en pitten uit de pompoen halen en, met schil, in blokjes snijden. Bleekselderij en ui in stukjes snijden. Koriandersteeltjes in stukken snijden, blaadjes apart houden.

Olijfolie verhitten in soeppan en de ui even fruiten. Stelen van de koriander, de pompoen en bleekselderij erbij. Kruidenpasta en tomatenblokjes toevoegen. Dan kokosmelk, kookroom en water in de pan bij de groenten. Als het kookt draai je het vuur laag en laat je het nog ca. 25 min. zachtjes koken.

Haal de pan van het vuur af en dan met de staafmixer of keukenmachine de soep pureren. Je kan dan de korianderblaadjes erdoor doen, maar dat kan ook naar wens op de soep gestrooid nadat je het in een kom hebt opgeschapt.

Als je een grotere hoeveelheid maakt duurt het wat langer voor de pompoen gaar genoeg is om te pureren. Je kan dit prima invriezen.

*Eet lekker!! Nel*

