

Pompoenpuree

Halveer de pompoen. Verwijder de zaden en de draderige binnenkant en snijd met een scherp mes de schil er af.

Snijd het pompoenvlees in blokjes. Kook de pompoen in de bouillon met de laurier in 10 min. gaar. Giet de pompoen af, vang het kookvocht op maar verwijder het laurierblaadje.

Pureer de pompoen met de staafmixer en voeg de crème fraîche toe. Roer nu voldoende kookvocht erdoor, zodat een smeùige puree ontstaat. Breng op smaak met de kerriepoeder, peper en eventueel zout.

Ingrediënten

1 pompoen
500 ml groentebouillon
1 laurierblad gedroogd
125 ml creme fraiche
1/2 tl kerriepoeder

From:

<https://wiki.kanaalweg.sasteren.nl/> - **Sasteren-Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.kanaalweg.sasteren.nl/sasteren/pompoenen/pompoenpuree>

Last update: **2023/02/12 07:34**

