



Pompoensoep met een 'Waf'

Toen het nog winter was en de soeptuin er zelf uitzag als een nat bord soep, praatten we met alle mensen die we uit de buurt tegenkwamen over onze plannen en over soecepten. De meeste mensen die in die regen naar de Buurthaven kwamen waren hondenuitlaters. Eén van hen is Drew uit Israël, die goede herinneringen heeft aan oranje pompoensoep: Alles wat je in de soep doet is oranje: pompoen, wortel en zoete aardappel. Zoete aardappel doet het in Israël beter dan in Amsterdam, maar pompoen en wortel hebben we wel. Geweldig, die kleur in de tuin. Vooral het oogsten van een wortel: 'Plop' en de oranje verrassing komt van onder de grond. Met een beetje experimenteren werd dit de oranje pompoensoep van Soep uit Noord. Met als bijzonderheid een halve kweepeer, uit de tuin van buurvrouw, voor het zuurtje en de extra smaak. En samen met de rode peper is hij ook oranje.

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- verse gele ui, prei, 1 teen knoflook, twee wortelen, oranje paprika, rood pepertje, flink stuk pompoen (ongeveer een halve kilo), gele kweepeer (halve).
- kruiden in de soep: lavas, rozemarijn, salie, tijm en laurier
- kruiden op de soep: snijselderij, bieslook en een bloemetje

Zelf:

- olie (flinke scheut), water, zout, peper;

Bereiding:

- Ui en prei klein snijden en zacht aanbakken in flink wat olie;
- Knoflook, pepertje en paprika heel klein snijden en erbij bakken;
- Na ca 15 min zacht bakken 600 ml water erbij
- Wortelen, pompoen (ongeschild, maar wel schoon) en halve kweepeer (geschild) in kleine stukjes toevoegen, kruidenbosje meekoken, deksel op de pan
- Als de stukjes helemaal zacht zijn kruidenbosje eruit
- Soep fijn maken in de blender of met de staafmixer en op smaak brengen met zout en peper.

Serveren met:

Klein geknipte snijselderij bieslook en bloemblaadjes

Lekker met een bruin broodje met olie of boter

Tip: Van de andere halve kweepeer kan je gelei of een toetje maken. Check www.kweepeer.nl

Op www.soepuitnoord.nl vind je dit recept om door te sturen naar een bekende