

## Recept voor heerlijke herfst pompoensoep

### Ingrediënten

1 pompoen van 1 kg  
Olijfolie  
50 gr plakjes gerookte spek of spekblokjes  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
Fijngehakt takje rozemarijn  
Snufje chilipoeder  
½ theelepel paprika poeder  
1,5 liter groentebouillon

### Bereiding

- Bak de spek, ui, knoflook, rozemarijn ca 5 min in een soeppan in de olijfolie, roer af en toe om.
- Schil de pompoen en verwijder de pitten, snijd het vruchtvlees in blokjes van ca 2x2cm. Doe de pompoenblokjes met de chili en paprikapoeder bij de gebakken spek en uitjes. Laat dit langzaam garen, ca 25 minuten, met de deksel op de pan en roer af en toe om.
- Als de pompoen nu zacht en gaar is voeg je de bouillon toe en laat je alles nog ca 10 min koken.
- Pureer alles met een staafmixer to een gladde soep. Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Bij het serveren van de soep kan je er nog een streepje pompoenpitolie of olijfolie overheen doen.

Eet smakelijk – dobar tek!