

Recept uit Natasja's Soepkeuken: Thaise Pompoensoep

Pompoensoep maakte ik altijd al op deze manier, maar voor de workshop 'In de Thaise soep' voegde ik er de typische Thaise smaakmakers citroengras, kaffir limoen en peper aan toe: een lekker fris, pittig en toch romig soepje.

Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 pompoen
- 1 zoete bataat
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 cm gemberwortel
- 2 cm kurkumawortel
- 1 rode peper
- 2 stengels citroengras (sereh)
- 4 kaffir limoenblaadjes (djerोक poeroet)
(van de toko, diepvries of gedroogd)
- 2 eetlepels zonnebloemolie/kosvet
- 1 liter groentebouillon (*Bouillon zelf maken? Volg Natasja's Kookworkshop "In de Soep-Bouillon"*)
- 1 blikje kokosmelk



Smaakmakers: zout, peper, palmsuiker/rietsuiker

Garnering:

Verse koriander

Bereidingswijze

Was de pompoen, snijd doormidden en dan in kwarten. Verwijder de pitten. Schil mag eraan blijven: snijd in repen en dan in stukjes.

Schil de bataat en snijd hem in stukjes.

Schil de ui, knoflook, gember en kurkuma en snijd fijn.

Snijd de peper (pitjes verwijderen) in kleine stukjes.

Was de sereh, haal het buitenste van de stengel af en plet het bolle gedeelte een beetje. Leg er een knoop in. Leg de kaffir limoenblaadjes klaar.

Verhit de olie en fruit hierin eerst de ui met de gember, kurkuma en peper. Daarna volgt de knoflook. En dan pompoen en bataat, die je even meebakt. Daarna voeg je de bouillon toe en de citroenstengel en kaffir limoenblaadjes. Breng alles aan de kook en laat zachtjes pruttelen, ongeveer 20 minuten tot een half uur. Haal de citroengras en kaffir limoenblaadjes eruit en pureer de soep met een staafmixer.

Zet weer op het vuur. Doe het blikje kokosmelk open en roer de inhoud goed door.

Dan giet je de kokosmelk bij de soep. Laat de kokosmelk nog even meekoken. Breng op smaak met zout en peper en eventueel een klein beetje palmsuiker.

Pluk de blaadjes van de koriander voor de garnering.

Serveren

Schenk de soep in mooie (Aziatische) soepkommen. Strooi er wat koriander over.

Eet smakelijk!