Pompoensoep met Chorizo

Vierpersoons

Ingrediënten
1,5 kg flespompoen
250 gr chorizo
2 sjalotjes
3 teentjes knoflook
2 blikjes tomatenblokjes
1 blik zwarte bonen
2 groenten bouillonblokjes
3 eetelepsl olijfolie
zout en peper

Bereiding

Schil de flespompoen, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Snijd de sjalotjes en knoflookteentjes fijn. Haal het velletje van de chotizo af en snijd in blokjes. Los het bouillonblokje op in 2 liter warm water

Verwarm een pan met 3 eetlepels olijfolie op medium vuur en bak hierin de chorizo voor 2 minuten. Schep de chorizoblokjes uit de pan en leg ze op een keukenpapiertje. Voeg knoflook toe aan de chorizo olie en bak nog 1 minuut.

Smoor het sjalotjes in de chorizo olie. Voeg de pompoen toe en bak 2 minuten rondom. Voeg de tomatenblokjes en de bouillon toe en kook zachtjes totdat de pompoen gaar is.

Pureer de soep met een staafmixer en maak op smaak met zout en peper. Warm de bonen op in de soep en verdeel de soep over 2 kommen. Strooi de chorizo er overheen en besprenkel de soep met wat olijfolie.

AMSTERDAM FLAVOURS V.O.F.
PAZZANISTRAAT 7, 1014 DB AMSTERDAM
WWW.AMSTERDAMFLAVOURS.COM

PHONE +31-6-17354009 **MAIL** BERNADETTE@AMSTERDAMFLAVOURS.COM
KVK 62869477 **BTW** 8549.91.463.B.01 **IBAN** NL32ABNA0569095395