Pompoensoep

Ingrediënten

400 g butternut pompoen, *met schil*

10 g gember

100 g wortel

200 g spekblokjes

50 g ongezouten cashewnoten

1 groentebouillonblokje

currypoeder

Olijfolie

Peper en zout

750 g water

Bereiding

1. Gebruik hoge temperatuur modus.
2. Doe de spekblokjes en 10 g olijfolie in de MB en bak **5 min / intens**.
3. Zet apart.
4. Doe 10 g olijfolie en gember in de MB en hak **5 sec / snel 5**.
5. Bijspatelen.
6. Sauteer **3 min / 120°C / snel 1.**
7. Voeg pompoen, wortelen, cashewnoten, currypoeder, groentebouillonblokje en water toe en kook **20 min / 100°C / snel 1.**
8. Mix **1 min / blenden snel 8 of snel 5 oplopend tot 10.**
9. Serveer in soepkommetjes en werk af met de spekblokjes.