Romige pompoensoep
met amandelen en Parmezaanse kaas
Voor 4 personen

Ingrediënten
- 1 kg pompoen
- 1 knoflookui
- 0,7 liter kippenbouillon
- 4 sinaasappels
- 1 deciliter room
- 1 eetlepel pittige mosterd
- 1 deciliter crème fraîche
- 100 gram geschaafde amandelen
- 100 gram grof geschaafde parmezaanse kaas
- Zout en peper

Bereidingswijze
Laat de in blokjes gesneden pompoen met de gesneden knoflookui lekker 'zweten'. Blus het geheel met de kippenbouillon en laat het koken totdat de pompoen gaar is. Voeg dan het sap van de sinaasappels, de room, pittige mosterd, en als laatste de crème fraîche toe. Hmmm.
Serveer met geschaafde amandelen en grof geschaafde echte Parmezaanse kaas. Voeg zout en peper naar uw eigen smaak toe.

Wij wensen een sjieke maaltijd toe.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek
Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / @cafesjiek