



Bulgarije

Soepa ot tikva

Pompoensoep

750 gr. pompoen

½ l. melk

100 gr. gemalen (wal)noten

zout

60 gr. ijsskoude boter, in klontjes gesneden

Schil de pompoen, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees in blokjes. Doe ze in een grote pan en giet er zoveel water bij dat het net onder staat. Breng het aan de kook en laat het rustig koken tot de stukjes pompoen zacht zijn.

Pureer de soep met een staafmixer. Doe er de melk bij, de gemalen noten en zout naar smaak. Breng het opnieuw aan de kook. Haal de pompoensoep dan meteen van het vuur en klop er de klontjes ijsskoude boter doorheen.

Je kunt de soep evt. nog opleuken met een lepel room. Lekker met een stukje brood.