

GEGRILDE POMPOENSOEP MET GEROOSTERDE POMPOENPITTEN EN CRISPY BACON



Eetmoment: Lunch, Diner

Behoeft: Makkelijk, Snel, Comfortfood, Gezond

Soort: Vlees

Jaaa! Deze smaakvolle soep wil je op een zondagavond met een lichte regenbui en je favoriete netflix serie. De smaakvolle, smeuïge flespompoe krijgt een enorme extra kick zodra je hem roostert. Dit in combinatie met wat suiker en kaneel zorgt voor een extra smaakdimensie. Dat pompoensoep zo bijzonder kan zijn, heerlijk! De bijpassende wijn vind je uiteraard in onze winkel.

Benodigheden voor 4 personen

- 1 kilo flespompoe
- 5 medium bospenen
- 1 grote ui
- 4 teentjes knoflook
- 4 - 6 plakken ontbijtspek
- 1,2 liter kippenbouillon (2,5 bouillonblokjes)
- 2 kippendijen (meegekookt in bouillon)
- 2 el. zonnebloempitten
- 3 el. extra Virgin olijfolie
- 2 el. bruine basterdsuiker
- 1 el. kaneel
- Zout en peper

Bereiding:

1) Halveer de flespompoen en lepel de zaadjes eruit. Snijdt de bospenen en ui in grove stukken. Leg alles in een braadslede en voeg de vier tenen knoflook geheel toe. Voeg de olijfolie, zout, peper, kaneel en bruine basterdsuiker toe en hussel goed door. Zorg er vooral voor dat pompoenen goed zijn ingewreven en alle smaken bevatten.

2) Verwarm de oven of BBQ voor op 210 graden. Bereidt de BBQ voor op de indirecte methode (warme en koude zone). Zet de braadslede op de BBQ en rooster alles voor zo'n 50 tot 60 minuten. Breng ondertussen de 1,2 liter water aan de kook met de 2,5 kippenbouillon blokjes en voeg de kippendijen toe en kook dit voor 10-15 minuten.

4) Na 45-60 minuten is de pompoen gaar en grill je deze nog even kort boven de kolen voor wat extra houtskool smaak. Dit hoeft niet, want de smaak vanuit de oven is ook al helemaal top. Laat de groente voor 10 minuten afkoelen. Bak ondertussen de plakjes ontbijtspek in een koekenpan of barbecue krokant uit. Rooster vervolgens de pompoenpitten in een koekenpan, totdat ze goudbruin zijn

5) Lepel de pompoen uit en voeg het vruchtvlees gezamenlijk met de knoflooktenen, wortel en ui toe aan de bouillon. Laat dit voor 5-10 minuten zachtjes meekoken en pureer de soep met een staafmixer

6) Serveer de soep met druppels kookroom, de uitgebakken stukjes bacon en geroosterde pompoenpitten.

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? [Klik hier](https://debigondier.nl/wijn/old-soul-petite-syrah) (<https://debigondier.nl/wijn/old-soul-petite-syrah>) om naar desbetreffende wijn op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.