



Pompoen gembersoep met gegrilde kalkoenborst en koriander



10 personen



Ingrédients

- 600 g pompoen
- 450 g ui
- 150 g gepelde tomaten
- 15 g gember
- 20 g boter
- 1.5 l gevogeltebouillon
- Peper & zout
- 1 ciabattabroodje
- Scheutje olijfolie
- 150 g gegrilde kalkoenborst
- Enkele takjes koriander

Méthode de préparation

Reinig de pompoen en de ui, sueer de groenten in de boter en voeg er de fijngesneden gember aan toe. Voeg de gepelde tomaten toe en sueer verder tot de groenten glazig zijn.

Bevochtig met de gevogeltebouillon en laat deze 20 minuten verder koken op een klein vuurtje. Mix en smaak af met peper en zout en giet de soep in een kom of bord.

Snij een fijn sneetje ciabatta en wrijf in met wat olijfolie en bak in de oven af op 180°C.

Garneer het broodje met de dingesneden gegrilde kalkoenborst en garneer de soep met enkele takjes koriander.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be