Pompoensoep met kerrie voor **4 personen**

*Je hebt nodig:*

* 1 **pompoen € 3,00**
* 1 ui **€ 0,50**
* 1 teentje knoflook **€ 0,30**
* 2 tl kerrie **€ 0,20**
* 1 eetlepel olijfolie **€ 0,50**
* **1 pakje platte peterselie € 1,50**
* 2 liter groentebouillon **€ 1,00**
* peper en zout **€ 1,00 +**

**Deze soep kost in totaal € ,**

*Zo maak je de pompoensoep klaar:*

1. Snijd de pompoen in stukken. De schil eraf en de pitten eruit. **Snijd een ui in stukjes en pel een teentje knoflook en snijd in stukken.**
2. Bak de ui en knoflook in een grote pan. Maak intussen de groentebouillon klaar.
3. Voeg de pompoenstukken toe aan de ui en knoflook. Roer even door. Voeg 2 theelepels kerrie toe. Giet de bouillon in de pan en kook ongeveer 30 minuten gaar.
4. Dan kun je de pan van het vuur halen en de soep pureren met een staafmixer. Voeg naar smaak zout en peper toe.
5. **Deze soep smaakt wat zoetig. Daardoor vinden kinderen dit vaak ook lekker.**Serveer de soep met wat volkoren brood.

Tip: als je de pompoen heel laat bij het leeghalen, kun je deze gebruiken als soepkom en de soep erin serveren. Ziet er hartstikke leuk uit!