

RECEPT VAN DE MAAND

December 2010 - We hebben het deze maand druk genoeg met surprises maken, cadeautjes kopen voor de feestdagen en wat dies meer zij. Daarom deze maand een snel, simpel maar vooral verwarmend gerecht voor de gure decemberdagen!

Potage de potiron & toast au fromage frais aux herbes

Pompoensoep & toast met kruidenkaas

Benodigheden:

- 1 kleine pompoen
- 1 gesnipperde ui
- 500 ml water
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 handje gesnipperde bieslook
- 4 stuks gegrild brood
- 1 pakje kruidenkaas met knoflook
- Eventueel een beetje koksroom



Bereidingswijze:

1. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij deze in grove stukken. Leg een stuk apart voor de garnering.
2. Stoof de ui aan en voeg daarna de pompoen, het water en het bouillonblokje toe.
3. Breng het aan de kook en laat het daarna 30 minuten op een zacht vuur pruttelen met de deksel op de pan.
4. Als de pompoen zacht genoeg is, mix je de soep met een staafmixer en brengt de soep op smaak met peper en zout.
5. Snij het overgebleven stuk pompoen in kleine blokjes. Bak deze in een pannetje en bestrooi ze met peper en zout.
6. Serveer de soep in een soepbord, strooi de pompoenblokjes, wat bieslook en eventueel een scheutje room eroverheen en serveer het met de toast met kruidenkaas.

Wijnsuggestie: pompoen is een lastig ingrediënt, want wat moet je nu als tegenhanger bieden voor al dat zoete? Juist...! Een fruitige wijn die bovendien een mooi zuurtje heeft. Wij raden aan een de "Soleil Couchant 2009" van *Cooperatie de l'Enfer* uit het Italiaanse Aosta.