

Geroosterde wortelpompoensoep met meergranenbroodje kruidenpesto

Gemaakt voor groep 6,7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 31 mei 2018

Ingrediënten soep (8 personen):

- 1 Flespompoe
- 1 kilo wortel
- 2 stuks ui
- 4 tenen knoflook (= 20 tenen)
- 2 a 3 blokjes groentebouillon (voor 1,5 liter)
- Smaakmakers: peper, zout, olijfolie, andere kruiden
- Verse peterselie

Ingrediënten kruidenpesto (bakje vol):

- 1 Volkoren of meergranen stokbrood (niet afbak)
- Verschillende verse kruiden (rozemarijn, bieslook, munt, basilicum)
- Olijfolie
- Peper
- 100 gram geraspte kaas
- 50-75 gram zonnebloempitten

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg, op bakpapier, de hele flespompoe. Maak hierin gaatjes met een mes. Elk gat moet ongeveer 2,5 tot 5 cm diep zijn. Laat de pompoe onbedekt tijdens het bereiden. Zet het bakblik met de pompoe een uur in de oven. Als je er zonder problemen een vork in kunt steken is de pompoe gaar. Haal de pompoe dan uit de oven. Wacht minstens 10 tot 15 minuten voordat je gaat snijden. Anders kun je je vingers verbranden. Haal de pompoe uit de oven en snij de pompoe doormidden. Verwijder de zaden en draden met een lepel. Snijd de pompoe in kleine stukken.

Schil de uien en snijd in stukken. Doe hetzelfde met de knoflook.

Was de wortel (schillen hoeft niet) en snijd deze in grote stukken en kook deze gaar in een pan met water. Giet af. Snijd het brood in plakken. Snijd hier dunne plakjes van (circa 20 plakjes uit 1 brood).

Bak de ui en de knoflook aan in wat zonnebloemolie. Voeg de stukken pompoe en de wortel toe. Voeg de bouillonblokjes toe en het water. Laat de soep ca. 15 minuten koken en pureer 'm dan glad met een staafmixer. Snijd de peterselie fijn, voor over de soep (aan tafel).

Voor de pesto. Pluk de verse kruiden met je handen in kleine stukjes en doe deze in de mengkom. Doe de olijfolie, peper en geraspte kaas bij de kruiden. Pureer de kruiden, kaas en de olie met de staafmixer tot een mooi glad mengsel. Houd de staafmixer goed in het mengsel anders gaat het spetteren. Doe de zonnebloempitten erbij. Proef! Leg het volkoren stokbrood horizontaal op je snijplank. Pak een lepel en verdeel de kruidenolie over de plakjes stokbrood en strijk glad met de bolle kant van de lepel.

TIP van de kok: Vind je de soep te dik? Voeg dan nog wat kokend water toe.

TIP van de kok: het roosteren van de pompoe in de oven geeft de soep extra veel smaak!

