



## POMPOENSOEP MET SINAASAPPEL, STERANIJS EN CHILIBOTER



**1** Breng de wortel en ui samen met de bouillon aan de kook in een grote soeppan. Laat 20 minuten koken op hoog vuur.

**2** Zet het vuur laag, voeg de Spaanse peper toe en laat nog 10 minuten pruttelen.

**3** Voeg de geroosterde pompoen toe en laat nog 5 minuten meekoken op laag vuur.

**4** Haal de pan van het vuur en voeg het basilicum en de sinaasappelrasp toe. Pureer de soep tot een glad geheel en zeef hem voor een fluweelzacht effect.

**5** Doe de steranijs in de soep en laat een paar minuten trekken. Verwijder de steranijs zodra de soep goed op smaak is.

**6** Serveer met een schijfje chiliboter en gepekeld Spaanse peper en garneer met extra steranijs.

### INGREDIËNTEN

- 2 l groente- of kippenbouillon (zie p. 87 of 86)
- 500 g wortelen, in grove stukken
- 1 ui, in grove stukken
- 1 rode Spaanse peper, fijngehakt
- 1,5 kg pompoen, geroosterd in de oven (zie p. 93)
- 6 blaadjes basilicum
- rasp van ½ sinaasappel
- 6 stuks steranijs

### VOOR ERBIJ

- chiliboter (zie p. 320)
- gepekeld Spaanse pepers (zie p. 394)
- 8 stuks steranijs