

Pompoen-Wortel Veloutine *

[Duo van oranje kleuren]

Ingrediënten voor 4-5 pers. (ong. 1l)

- 1000 ml Water
 150 g Wortelpuree
 (vers of diepvries )
 150 g Pompoenkubus
 (vers of diepvries )
 80 g **HACO** Pompoen crème

1 koffielepel Knoflookpulp
 een snuifje Cayennepeper

Bereiding

Breng
 samen met

en

aan de kook en laat 2 min. sudderen.

Los

met een garde krachtig en al roerend op.

Breng aan de kook en laat 10 minuten

verder sudderen. Werk de soep af met

en

Klaar!

**POMPOENCRÈME**

Halloween - 31 Oktober

**Tomaat - Pompoen crème ***

[Zachte rood/oranje kleur]

Ingrediënten voor 4-5 pers. (ong. 1l)

- 1000 ml Water
 100 g Soepgroenten (vers of diepvries)
 150 g Pompoenkubus
 (vers of diepvries )
 40 g **HACO** Pompoen crème
 45 g **HACO** Tomatencrème

100 ml volle Room (≥33%^{m.g.})

Bereiding

Breng
 samen met
 en

aan de kook en laat 15 min. sudderen.

Mix fijn. Los in de gemixte vloeistof

met een garde krachtig en al roerend op.

Breng aan de kook en laat 5 minuten verder
 sudderen. Voeg

toe, breng opnieuw aan de kook en laat nog 2 min.

sudderen. Naar wens afwerken met gehakte

verse Peterselie of Bieslook

