

## Pompoensoep a la Johnny

1 pompoen

3 winterwortels

Maggiblokjes (naar smaak)

Groentebouillon

Knoflook

Stukje gember

1 pittig pepertje

1 pakje kokosroom

Pompoen goed wassen en snijden zaad verwijderen,

Wortels schillen en snijden

In pan een beetje olijfolie, en de geschilde groenten knoflook en gember erbij doe een minuut of 5 laten smoren, dan afvullen tot de groenten net bedekt zijn met water en gaar laten koken, ongeveer een half uur.

Dan met de staaf mixer alles pureren en terug op het vuur zetten dan de kokosroom erin doen. Even opkoken en:

Smullen maar!!