



## **GOED GLUTENVRIJ RECEPT: POMPOENSOEP MET SPEKJES EN GEITENKAAS**

*voor vier personen*

- 1 pompoen (of een halve en vier winterwortelen)
- 2 rijpe! ontvelde tomaten
- 1 ui in ringen
- 1 teentje knoflook
- Spekblokjes
- 200 gram zachte geitenkaas
- 1 theelepel komijn
- Rasp van 1 schoongeboende citroen
- ½ bosje platte peterselie
- 2 groenten bouillonblokjes (GV)
- 2 theelepels cayennepeper
- 2 eetlepels olijfolie

Verwijder de zaadlijsten uit de pompoen. Snij de pompoen (en eventueel ook de winterwortels) in blokjes en bak ze met de ui en knoflook op. Voeg daarna de in stukken gesneden tomaat toe. Doe er twee liter water bij, de komijn, de peper en de bouillonblokjes. Breng aan de kook en laat ongeveer een half uur pruttelen.

Bak ondertussen de spekblokjes uit. Rasp de citroen en snij de geitenkaas in blokjes.

Haal de pan soep van het vuur en pureer met een staafmixer tot een gladde soep. (Als je wortelen er bij hebt gedaan ipv een hele pompoen doe er dan drie theelepels melk bij, dan bindt het beter).

Doe de soep in de kommen. Strooi er wat spekblokjes in. Voeg daarna de geitenkaas toe, de citroenrasp en wat peterselie.

Heerlijk met grove stukken GV brood.