

# Pompoensoep met truffel



## Benodigheden voor 6 personen:

- ❖ 60 g boter + klontje
- ❖ 30 g bloem
- ❖ 2 rode uien, fijngesneden
- ❖ 1 kg pompoen, in blokjes
- ❖ 1 glas witte wijn
- ❖  $\frac{3}{4}$  liter bouillon + 400cc gevogelte fond
- ❖ 100 ml slagroom met theelepel truffelpasta
- ❖ 1 blokje Parmezaanse kaas + 40 g geraspte Parmezaanse kaas

## Bereidingswijze:

Doe 60 g boter en de bloem in een pan. Verwarm 2 minuten op laag vuur, onder voortdurend roeren en haal vervolgens van het vuur. Doe het klontje boter in een stoofpan en bak de uien en de pompoen op matig vuur 10 minuten aan onder regelmatig roeren. Kruid met peper en zout en pittige Italiaanse kruidenmix. Voeg de witte wijn toe, laat 5 minuten koken en voeg vervolgens de bouillon toe. Laat nog 20 minuten zachtjes pruttelen. Meng de inhoud van de pan fijn en voeg tegelijkertijd ook het mengsel van bloem en boter toe. Voeg de room toe en truffel, meng goed en laat onder voortdurend roeren kort inkoken. Kruid met peper en zout indien nodig. Haal van het vuur en voeg de geraspte Parmezaan toe. Dien de soep op met wat Parmezaan krullen, die kunt u op het allerlaatste moment zelf schaven.