

Pittige pompoensoep

Alle ingrediënten delen door 5

Voor een goede volle pan soep

## 2. Pittige Pompoensoep

<b>Pittige Pompoen</b>	<b>35</b>	<b>Liter</b>	
<b>met sinaasappel</b>	16	liter	Water
	20	kg	Pompoen (oranje)
	12	(2,5kg)	Ui
	4	bol	Knoflook
	12		Sinaasappels
	4	etl	Gember
	9	etl	Kerrie
	6	etl	Zout
	15	etl	Olijfolie
	1	etl	Chili
	30	draai-ing	Peper
	23	etl	Groentebouillc

### **Bereidingswijze:**

Snijd de pompoen in grove stukken. Fruit vervolgens de ui in de pan met olijfolie. Voeg daarna de knoflook toe om mee te fruiten, samen met de kruiden (bouillon, gember, kerrie, chili, peper). Voeg 14 Liter water toe met de pompoen. Let op: houd 2 liter water achter om eventueel later nog toe te kunnen voegen.

Breng het geheel aan de kook en voeg de sinaasappelsap toe. Pureer het geheel en breng weer aan de kook.

Mocht de soep te dik zijn, voeg de overgebleven 2 liter water nog toe en meng het geheel goed door. Breng op smaak met zout.