

Oranje, oranje, oranjesoep

Benodigdheden:

- 1 1 pompoen.
- 2 2 winterwortels.
- 3 1,5 liter bouillon.
- 4 Sap van 2 sinaasappels.
- 5 Creme fraiche.
- 6 Peterselie of bieslook.

Bereiden:

- 1 Snijdt de pompoen en wortels in blokjes.
- 2 Kook alles tot ze zacht zijn in de bouillon . Start met 1 liter bouillon... moet wat lobbijg zijn.
- 3 Eventueel bouillon toevoegen.
- 4 Als alles zacht is, pureren met staafmixer of keukenmachine en de sinaasappel erdoor. Klaar.
- 5 Serveren met een dot creme fraiche en geknipte kruiden.