

# KOOKLESSEN

## herfst 2015

DOMO



### Kruidige herfstsoep met kardemom en steranijs

#### Benodigheden:

- Olijfolie
- ¼ ui
- 2 x 1 cm gember
- 1 teentje look
- 0,5 cm chilipeper
- 2 kardemompeulen
- ½ tl korianderpoeder
- ½ tl kurkuma
- 250 g flespompoen
- 1,5 zoete aardappel
- ½ tl steranijs
- 1L morga groentebouillon
- kokosmelk en enkele blaadjes koriander
- dukkah (= Egyptische notenmengeling)



#### Bereiding:

Verhit in een pan een beetje olijfolie, ui, gember, knoflook, chilipeper. Kneus de kardemom en haal de zaadjes eruit. Doe samen met de kurkuma en de koriander in de pan. Smoor alles gedurende een aantal min.

Voeg pompoen, zoete aardappel, steranijs en 1 l bouillon toe en laat gedurende 20 min. alles zachtjes koken. Mix en breng op smaak met peper en zout. Voeg naar believen kokosmelk toe.

Serveer met korianderblaadjes en dukkah.