



SICILIAANSE POMPOENSOEP

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië (Sicilië)

Gang: Lunch / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 2 uur

Ingrediënten soep:

- 5 gram gedroogd eekhoorntjesbrood, porcini
- 600 gram oranje pompoen met schil, in parten gesneden, pitten verwijderd
- 4 el olijfolie
- 1 flinke zoete aardappel
- 1½ paddenstoelenbouillonblokje
- 1 ui, fijngesneden
- 1 tl chilivlokken
- 6 takjes verse tijm, blaadjes gerist
- 6 takjes oregano, blaadjes gerist
- 2 laurierblaadjes
- versgemalen witte peper
- gemalen zeezout

Ingrediënten pistache-knoflooksalsa:

- 1 bol knoflook
- 50 gram pistachenoten
- 15 gram peterselie, grof gesneden
- 15 gram basilicum, grof gesneden
- 70 gram pecorino, grof geraspt
- 1 tl sumak
- 100 ml neutrale olie
- zest van 2 biologische citroenen
- versgemalen zwarte peper
- gemalen zeezout

Bereiding soep:

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Giet een liter lauwwarm water in een kom en week de gedroogde paddenstoelen een half uur.
- Bekleed een bakblik met bakpapier en leg de parten pompoen er op. Besprenkel met wat olijfolie.
- Was de zoete aardappel grondig schoon en prik met een vork rondom gaatjes.
- Verpak de zoete aardappel in aluminiumfolie.
- Verpak ook de bol knoflook in een stuk aluminiumfolie.
- Leg de knoflook en de zoete aardappel bij de pompoen op het bakblik.
- Plaats de het bakblik in de voorverwarmde oven.
- Haal na 35 minuten de knoflook en de pompoen uit de oven.
- Laat de zoete aardappel 10 minuten extra garen.
- Strooi de laatste 8 minuten de pistache nootjes op het bakblik.
- Zeef het paddenstoelenwater door een koffiefilter om eventueel aanwezig zand er uit te filteren. Vang het vocht op.
- Snijd de geweekte paddenstoelen in kleine stukjes en voeg deze samen met de bouillonblokjes toe aan het paddenstoelenwater.
- Verhit 4 eetlepels olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur.
- Voeg de ui, tijm, oregano, chilivlokken en laurier toe en fruit het geheel 10 minuten.
- Schep met een eetlepel de kruim uit de gepofte zoete aardappel en voeg dit samen met de pompen toe aan de uien in de soeppan.
- Schenk de paddenstoelenbouillon in de pan en breng het geheel aan de kook.
- Laat het geheel 5 minuutjes zachtjes koken met het deksel op de pan.
- verwijder de laurierblaadjes en pureer de soep glad met een staafmixer.
- Voeg eventueel nog wat extra water toe als je de soep te dik vindt.
- Breng de soep op smaak met zout en peper.

Bereiding pistache-knoflook salsa:

- Knijp de gepofte knoflook uit boven een kom.
- Hak de pistache nootjes grof en voeg deze bij de knoflook in de kom. Meng het geheel met de peterselie, basilicum, citroenzest, sumak, perorino en 100 ml neutrale olie.
- Breng de salsa op smaak met zout en peper.
- Serveer de soep in diepe borden en schep er wat salsa in.

Buon appetito!

05-06-2025