

## Pompoensoep met een julienne van rode biet.

### Benodigdheden:

- 1 pompoen, ca 2 kg
- 3 preien 400 g uien 100 g boter
- 3 liter gevogeltebouillon peper uit de molen en zout 250 g rode biet



### Werkwijze:

- De preien en uien:
  - reinigen
  - gelijkmatig versnijden (eminceren)
  - laten uitzweten (sueren) + de
  - versneden pompoen kruiden
  - + de gevogeltebouillon
  - laten gaarkoken - mixen

`eventueel doorzeven'  
volledig afsmaken

- De rode biet:
  - schillen
  - in julienne versnijden
  - blancheren en dadelijk verfrissen
  - of in op zijn gans gaarkoken en nadien in julienne versnijden

Afwerking:

- De pompoensoep serveren in diepe borden en versieren met de julienne van rode biet.
- De soep kleurt volledig rood bij het regelmatig omroeren van de soep in het bord.