

Pompoenroomsoep met kippenballetjes

- Ingrediënten voor 4 personen

- 0.300 kg hokkaidopompoen, met schil
- 0.100 kg schoongemaakte ui
- 0.100 kg knolselder
- 0.100 kg wit van prei
- Groentenbouillon
- Plantaardige vetstof
- Peper en zout
- Kurkuma
- Currypoeder
- Voor de balletjes;
 - 0.250 kg kippenfilets
 - 1 ei
 - 0.075 kg paneermeel
 - peper en zout
 - 2 takjes peterselie, fijngehakt

- Bereidingswijze

- Snij alle groentjes in blokjes en stoof ze aan in plantaardige vetstof.
- Bestrooi naar smaak met curry en kurkuma en laat rustig verder stoven.
- Bevochtig met de bouillon.
- Laat zachtjes koken tot de groenten gaar zijn, nadien mixen en afkruiden volgens smaak.

- Voor de ballatjes; ontdoe de kippenfilets van alle peesjes en vet, vermaal in een keukenrobot. Meng in een kom het ei, paneermeel, peterselie, peper en zout onder. Vorm kleine balletjes. Kook ze zachtjes tot ze net gaar zijn, anders zijn ze te droog.