



- 4 schijfjes Cock's paardeboon
- sap van 2 sinaasappelen
- 1 el PH groentebouillon
- 1 zakje gemengde zeevruchten (diepvries)
- 4 el geklopte room
- 1 witte preistengel
- 1/4 pompoen
- 1 aardappel
- 2dl room
- saffraan
- 2l water
- 1 wortel
- kervel
- 1 ui

Pompoensoepje met Cock's paardenboon en zeevruchten

Bereiding

Snijd voor vier personen frietjes van de pompoen. Bebloem en friteer ze.

Snijd de rest van de pompoen, de aardappel, de prei, de ui en de wortel in stukjes.

Bevochtig met het water en de bouillon samen met het sinaasappelsap en stoom het geheel gaar. Breng op smaak en mix het geheel, voeg er de room bij. Meng de geklopte room met wat saffraan. Friteer de Cock's paardenboon. Schik de zeevruchten in een diep bord, met daarop de soep, de frietjes, de saffraanroom en de Cock's paardenboon. Versier met kervel.

*Cock's
Fresh*
Passie voor Smaak
La Passion du Goût

www.cocksfresh.be

In samenwerking met:



ONTDEK JE SMAAK.

Dit recept werd gemaakt door **Piet Huysentruyt** in opdracht van Kookeiland

Wil je ook een kookles van deze chef meemaken? Meer informatie op www.kookeiland.be

