**Superpompoensoep met de allerlekkerste pompoenen van**

**‘Stadstuin Rusthout**’

voor circa 8 personen

*2 kg pompoen*

*1 winterpeen*

*1 middelgrote, zoete aardappel*

*300 gr. tomaten*

*4 tenen knoflook*

*grof zeezout (2 eetlepels)*

*venkelzaad (2 eetlepels)*

*olijfolie*

*1 bouillonblokje (groenten of kip)*

*oven voorverwarmen tot 230 graden.*

De pompoen (Stadstuinpompoen hoeft niet geschild te worden), winterpeen en aardappel schillen en in blokjes snijden. De tomaten in blokjes snijden.

Alle in blokjes gesneden groenten op een bakblik leggen en met venkelzaad bestrooien.

Uit de losse hand zeezout erover heen strooien. Lekker met olijfolie besprenkelen (niet te zuinig)

Het bakblik in de voorverwarmde oven schuiven en de groenten circa 20 minuten laten garen en kleuren.

Je kan er het beste even bij blijven, want als de groenten een lekker bruin randje krijgen haal je ze uit de oven.

Vul de groenten in een pan en pureer met een staafmixer.

Verdunnen met groenten bouillon naar smaak en je hebt een heerlijk gezonde en lekkere soep.

*(Je kan een beetje room toevoegen, maar dat is niet echt nodig.)*

**Tip: teveel groetenmoes invriezen en op een ander moment tot soep verwerken.**

