

### **Soep van groene pompoen**

Het vruchtvlees van de groene pompoen is minder compact als die van de oranje pompoen. Daardoor geschikt om soep van te maken. Misschien heb je dan meer soep als dat je op kunt. Het is goed te bewaren in de diepvries. *1 groene pompoen, 2 ui, 2 teen knoflook, bouillonpoeder, 3 cm gember of 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel kurkuma poeder of 3 cm verse, scheutje gembersiroop, beetje sinaasappel- of citroensap, peterselie, 1 l water.* Verhit een liter water in een soeppan. Was de pompoen goed en zet hem in het geheel in het kokende water. Laat 15 minuten koken en haal de pompoen uit het water. Nu heb je al bouillon en de pompoen is zachter en daardoor beter te verwerken. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de steelaanzet en andere harde stukken. Doe de pompoen in het zacht kokende water en laat lekker verder garen. Snipper de ui en fruit zachtjes in olijfolie, zo'n vijf minuten. Doe kruiden erbij (als je vers gebruikt moet je raspen). Snipper de knoflook er roer erdoor. Na een minuut doe je het uimengsel bij de soep. Snipper de peterselie en roer er ook door. Breng op smaak met zout en peper en mix alles met de staafmixer. Roer er tot slot wat sinaasappel- of citroensap door en een scheutje gembersiroop.

### **Groene kool met pompoensaus.**

*1 groene kool, 1 pompoen, en verder dezelfde ingrediënten als bij de pompoensoep, behalve het water.* Haal de bladeren van de groene kool. Was het zand eraf. Pak de grootste bladeren (stuk of 8) en snijd wat van de achterkant van de harde nerf. Leg de bladeren zo'n 8 minuten in kokend water en haal ze eruit. Laat afkoelen. Gebruik hetzelfde water om de pompoen zo'n tien minuten in te koken. Zet het kookwater apart. Doe de stukken gare pompoen in een pan en doe er een beetje (kook-)water bij. Mix met de staafmixer tot een saus. Snipper de ui en roerbak zo'n vijf minuten. Snipper de knoflook en roerbak mee. Rasp de gember en kurkuma en doe door de uien. Gebruik wat bouillonpoeder en/of zout en peper. Doe de uien door de pompoen. Snijd de rest van de groene kool in kleine stukjes en kook in het kookwater dat je apart hebt gezet, zo'n 10 minuten. Haal de kool uit het water en roer door de pompoensaus. Spreid de groene koolbladeren over de borden en giet de warme pompoensaus erover.

### **Patat van zoete bataat**

*500 gram zoete bataat, olijfolie, zout en peper, evt wat rozemarijn of tijm.* Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de zoete bataat en snijd in frieten. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Zet een pan op het vuur en breng wat water aan de kook. Blancheer de bataat frieten zo'n 5 minuten en haal ze uit het kokende water. Laat goed uitlekken. Verspreid de frietjes op de ovenplaat. Smeer ze in met olijfolie, zout en peper. Verdeel er wat rozemarijn of tijm over en zet 15 tot 20 minuten in de oven.

### **Stamppot palmkool**

*400 gram palmkool, 350 gram aardappel, zout, klont roomboter, zongedroogde tomaatjes, 2 teentjes knoflook.* Snijd het blad van de nerf van de palmkool en in kleine stukjes. De nerf kun je gebruiken als je niks weg wilt gooien. Wel in kleine stukjes snijden. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar. Roerbak de palmkool in roomboter met olijfolie, doe er op het laatst de fijngesnipperde knoflook bij. Snijd een handjevol zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en voeg toe. Roerbak alles zacht. Giet de aardappelen af, doe er een flinke klont boter door en de palmkool. Stamp alles tot stamppot.

### **Knolselderij saus of soep**

*600 gram knolselderij, creme fraiche of slagroom of soja cuisine, scheutje citroensap, zout en peper, beetje nootmuskaat.* Snijd de knolselderij in plakken en haal de schil van de plakken. Snijd de plakken in gelijke stukken en roerbak ze gaar in olijfolie met roomboter. Doe de gare stukken in een pan samen met wat slagroom, creme fraiche of soja cuisine. Breng op smaak met een beetje citroensap en zout en peper. Mix tot een saus met de staafmixer. Maak af met een beetje nootmuskaat. Door er wat water bij te doen met een beetje bouillonpoeder, maak je er een romig soepje van. Lekker hierbij is wat gefruite champignons met flink zout en peper.