**Soep van Uchiki Kuri pompoen. (4-5 pers.)**

Benodigdheden:

* 950 gr gepureerde pompoen (om het makkelijk te maken kun je een grote emmer gebruiken waarin we dat alvast voor u gedaan hebben)
* klein beetje water
* 1 zoete paprika
* 1 ui
* 1 teentje knoflook
* 1 kippenbouillon blokje
* 1-2 eetlepels kerriepoeder
* 200 gr kipfilets
* olie

Werkwijze:

Doe de gepureerde pompoen in een pan en voeg een klein beetje water naar smaak toe. Snijd de kipfilets in kleine blokjes. Bak dit met een klein beetje olie. Snijd de zoete paprika, de ui en de knoflook en bak dit kort met de kipfilets. Als de kip gaar is voeg je het toe aan de pompoen. Doe het kippenbouillon blokje en de kerriepoeder erbij. Laat kort koken.

Als je liever een vegetarische versie wil, kun je de kipfilets eruit laten. Je kunt dan een extra zoete paprika toevoegen en eventueel een gewoon bouillon blokje gebruiken in plaats van kippenbouillon.

(Deze soep is gemaakt met Uchiki Kuri pompoen, maar kan ook met de Sweet Grey.)