**Sweet Grey pompoensoep.**

Benodigdheden:

* 950 gr gepureerde pompoen (grote emmer gepureerde pompoen)
* 1 ui
* 1 prei
* 1 tl knoflookpoeder
* 1 (runder)bouillon blokje
* olie
* 1 hamlapje
* 1/2 rookworst

Werkwijze:

Snijd het hamlapje in kleine stukjes, snijd ook de prei en de ui en bak dit samen in een beetje olie. Doe de gepureerde pompoen in een pan met een (runder)bouillon blokje en laat vast opwarmen. Voeg eventueel een beetje water toe om het wat te verdunnen. Voeg de ham, prei en ui samen met een theelepel knoflookpoeder toe aan de pompoen. Snijd de rookworst in plakjes en voeg toe aan de soep. Laat de soep even koken.

Voor een vegetarische versie laat je het hamlapje en de rookworst eruit. Voeg wat extra prei toe en eventueel nog een (zoete) paprika.

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