Wortel & pompoensoep met Spekjes

Ingrediënten:

- 200g HERTA Spekreepjes
- 500g pompoen
- 500g wortelen
- 80 ml light room
- 1 ajuin & knoflookteentjes
- Rundsbouillon
- Olijfolie, Harissa, currypoeder, tijm en pompoenpitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de parten pompoen, wortel, ui, knoflook op de bakplaat.
- Maak een mengeling van de aangegeven hoeveelheid olijfolie, de kerriepoeder en de helft van de Harissa. Meng goed en wentel hierin de groenten. Kruid met peper, zout en enkele takjes tijm. Besprenkel met olijfolie. Rooster de pompoen 25-30 minuten in de oven totdat de pompoen en wortelen mooi zacht zijn.
- Rooster de HERTA Spekreepjes in een pan.
- Haal de knoflook uit de schil en verwijder de takjes tijm. Schep de groenten in een grote kookpot en blus met rundsbouillon en mix fijn. Breng extra op smaak met peper en zout.
- Schenk de soep in kommen en serveer met zure room, HERTA Spekreepjes en de pompoenpitten.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **6**