**Thaise pompoensoep**

Nodig:

1 oranje pompoen

500 gram geschrapte wortelen

2 eetlepels olie

70 gram Thaise gele currypasta

400 ml kokosmelk 18% vet

5 volkoren pita’s

2 eetlepels gemalen kokos

410 gram kikkererwten

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Schil de pompoen, snijd in stukken en schep er de zaadjes met een lepel uit. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ca. 3 cm. Snijd de wortelen in stukken van ca. 3 cm. Verhit de olie in een soeppan. Bak de pompoen en wortel 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de currypasta toe en bak 1 min. mee. Schenk er de kokosmelk bij, vul het blik met water en voeg toe. Breng tegen de kook aan en kook in 20 min. gaar. Bak intussen de pita’s 4 min. in de oven. Verhit een droge koekenpan. Rooster de kokos 3 min. op middelhoog vuur. Schep regelmatig om. Pureer de soep glad met een staafmixer. Giet de kikkererwten af, voeg toe aan de soep en warm 1 min. mee. Snijd de pita’s in reepjes van ca. 1 cm breed. Bestrooi de soep met de kokos en serveer met het brood.