**Oosterse pompoensoep van Miljuschka**

Nodig:

1 flespompoen, gewassen

3 winterpenen, geschild en in stukken

1 bloemkool, in roosjes

2 eetlepel arachide olie

1 ui, schoongemaakt

1 stengel citroengras

1 liter groentebouillon

2 blikken kokosmelk van 400 ml

stuk gemberwortel van 5 cm, geschild

zout

150 ml melk

Evt. koriander, fijngehakt

Bereiding:

Schil de pompoen met een dunschiller. Snijd de pompoen nu in even grote stukken. Doe hetzelfde met de winterpeen en de bloemkool. Niet te fijne stukken want de soep wordt toch gepureerd. Verhit de olie in een soeppan, fruit de ui 5 minuten zonder dat die verkleurt. Voeg de pompoen en winterpenen toe en bak 5 minuten mee Voeg daarna de bloemkool toe en bak die ook 5 minuten mee. Kneus het citroengras (knak deze op diverse plaatsen en maak er een knoop in) en doe het in de pan. Schenk de bouillon en kokosmelk erbij en breng aan de kook. Pureer de soep als de groenten gaar zijn glad met een staafmixer nadat je het citroengras eruit hebt gehaald. Rasp de gemberwortel erbij en breng opnieuw aan de kook. Breng op smaak met zout. Schep de soep in de kommen. Klop wat melk op met een melkschuimer en schep wat melkschuim midden op de soep. Indien gewenst de gehakte koriander over het melkschuim strooien.