**Soep van pompoen en zoete aardappelen**

zoete aardappelen
pompoen
knoflook
ui
olijfolie

komijn
cayenne
chilipoeder
room
verse koriander
peper & zout
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

Snijd de zoete aardappelen en pompoen in stukken en leg ze in een ovenschaal met knoflook en olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet de ovenschaal 30 minuten onafgedekt in een oven op 180°C tot de groenten goudbruin zijn. Bak gesneden uien.

Doe alle groenten in een soepketel en vul aan met [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Mix tot een fluweelzachte soep. Breng op smaak met komijn, cayenne, chili, peper en zout. Laat de soep nog een kwartiertje sudderen, zodat de smaken goed mengen.

Decoreer in het bord met verse koriander en een lepel opgeklopte room.