Joost's kookhoekje 23 - Twee keer Nederlands

Twee winterse Nederlandse gerechten deze keer: Pompoensoep en stoofpeertjes.

Pompoensoep is erg populair in de macrobiotische en antroposofische hoek. En tòch erg lekker.

Schil een **groene pompoen** (die is zoeter dan de oranje variant, gek hè!?), snijd hem in tweeën, verwijder de pitten en snijd hem in blokken. Kook dit in **kruidenbouillon** met wat **ui** en **knoflook** en groenten als **winterpeen**, **knolselderij**, **prei** en **sperciebοontjes**. Sommigen doen bij deze soep wat **kerriepoeder**, maar ik zelf ga liever niet zo ver en prefereer gemalen **koriander**. De soep is klaar als de pompoen niet meer als zodanig is te herkennen. Lekker met Turks brood.

Stoofpeertjes: Een toetje, voor in de herfst of winter.

Schil **stoofpeertjes**, laat de steeltjes eraan zitten. Zet ze rechtop in een smalle pan. Kook ze in met water aangelengde, en met **kruidnagel**, **kaneel** en **suiker** op smaak gebrachte **rode wijn**. Laat dit minstens een uur pruttelen. Serveer warm.