



# Pompoensoep met sesamzaadjes en bladerdeegtwist



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 kilogram pompoenvlees (in stukjes)  
olijfolie  
1 ui (fijngesneden)  
1 stengel selder (fijngesneden)  
1 wortel (in stukjes)  
1 l groentebouillon  
peper en zout  
1 pak bladerdeeg  
1 ei  
1 kopje sesamzaadjes (wit of wit en zwart)  
1 bosje koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de pompoenstukjes over een bakplaat en bedruppel royaal met olijfolie. Meng goed. Zet 25 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Fruit intussen de ui glazig in een diepe pan.
- 3.** Voeg de prei, de selder en de wortel toe. Laat even garen.
- 4.** Voeg de stukken pompoen toe en overgiet met de groentebouillon. Breng op smaak met peper en zout. Laat 30 minuten pruttelen en mix glad.
- 5.** Rol het bladerdeeg uit en snij het in reepjes. Draai deze reepjes in spiraalvorm en leg ze op een bakplaat. Bestrijk ze met losgeklopt ei. Bestrooi met sesamzaadjes en zet ± 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Serveer bij de pompoensoep.
- 6.** Werk deze verder af met de rest van de sesamzaadjes en koriander.