



SLOTJES NIEUWS



**Dit zijn de Slotjes,
meer dan een halve
eeuw getrouwd en
meestal erg bij met
elkaar.**

**En dat ook
de Slotjes
uit de Slotlaan
wel eens sloten-
pech hebben, be-
wijs de foto wel.
Dus is er nu een
nieuwe deur be-
steld met nog
grotere slo-
ten.**



Bereiden

Halveer de pompoen en verwijder de zaden en draderige binnenkant met een lepel. Snijd het vruchtvlees in stukken. Snijd ook de uien en knoflook in stukjes en de winterpeen in plakken.

Verhit de olie in een grote soeppan. Voeg de pompoen, ui, knoflook en winterpeen toe en bak 5 min. op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Voeg de laurierblaadjes en komijn toe en bak 1 min. mee. Voeg de bouillontablet en het water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 min. zachtjes koken.

Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met de tabasco, peper en eventueel zout. Verdeel over diepe borden of kommen en schep op elke portie een lepeltje crème fraîche.

serveertip:

Lekker met een topping van gehakte ongezouten notenmix of in stukjes gebroken kaaskoekjes met roomboter. Serveer in een apart bakje bij de soep.

serveertip:

Serveer de soep eens met een verse-kruidenolie. Pureer daarvoor (per 4 personen) 10 g platte peterse- lie, 5 g bieslook en 100 ml milde olijfolie in een hoge beker met een staafmixer.

bewaartip:

Je kunt de soep van tevoren maken. Laat afkoelen en bewaar maximaal 3 maanden in de vriezer. Zorg ervoor dat er een laagje lucht overblijft in het bewaarbakje, zodat de soep bij het vriezen kan uitzetten zonder dat je diepvriesbakje barst.

**Sloten? Ja sloten hebben
wij ook, dat hoort zo bij
een slothuis. Met echte
zwanen, die statig langs-
zwemmen. Eenden ook, en
meerkoeten.**

**Verder onze 'huisreiger',
die alle vis uit ons vijvertje
heeft gestolen. Nu wonen
er alleen nog kikkers.**