Zuss & Soep, pompoensoep met een twist

Diner & Lunch



Zuss & Soep, pompoensoep met een twist

Wil je graag verse pompoensoep eten, maar vind je het teveel werk? Dan is dit echt wat voor jou! De voordelen van verse groentes in een flesje én het gemak dat het snel klaar is. Je hoeft het alleen nog maar op te warmen!

Heb jij ook niet altijd zin om maar uren in de keuken te staan? Dan is onze pompoensoep de uitkomst!

Je ontvangt je soepje bevroren, zo kun je ze gebruiken wanneer het jou uit komt. In de vriezer zijn ze minimaal 3 maanden houdbaar. In de koelkast zijn ze vervolgens nog minimaal 3 dagen houdbaar. Even goed schudden voor gebruik, opwarmen en smullen maar! In een handomdraai heb je zo wat extra groentes te pakken!

Wil je hier nou een volledige maaltijdsoep van maken? Dan kun je altijd wat **noedels of tofu** toevoegen aan je soep. Zo vult de soep net iets meer en is het beter te nuttigen als volledige maaltijd.

Onze pompoensoep bevat;

- wortel
- pompoen
- appel
- sinaasappel
- gember
- gele ui
- knoflook
- bouillonblokje

Klik hier om de pompoensoep te bestellen.

Serveer met een twist en maak er een feestje van in een mooie kom, en garneer met:

- Een swirl (plantaardige) room of kokosyoghurt
- Verse tijm of rozemarijn
- Zoutige pretzelrings, geroosterde pitten of kikkererwten voor de crunch



Zuss & Sap tip: Wil je een volledige maaltijdsoep? Voeg wat noedels, linzen of tofu toe voor extra vulling. Ook lekker met een stuk volkorenbrood erbij.

ingrediënten

Voor 1 persoon

bereidingswijze

1. Maak je soepje open, schud deze goed en warm deze op.
2. As simpel as that! Eet smakelijk!