

Pompoensoep

Theo en Anneliese Vonk runnen samen hun boerderijrestaurant De Bourgondische Hoeve in Siebengewald (Limburg). Hier telen ze hun eigen groenten, fruit en kruiden en ze hebben hun eigen scharrelvee. Alles is biologisch. Dit alles serveren ze verpakt in een verrassingsmenu.

Theo en Anneliese Vonk over Fairfood: *Fairfood ondersteunt de boeren uit ontwikkelingslanden zodat ze een eerlijke prijs krijgen voor faire producten zonder kinderarbeid! Dit vinden wij heel belangrijk, daarom serveren wij o.a. Colombiaanse Fairtrade Organic koffie, biologisch én eerlijk!*

Ingrediënten:

(Voor 4 personen)

- 1 kleine ui
- 2 tenen knoflook
- Scheut olijfolie
- ½ theelepel kerriepoeder
- ½ theelepel Provençaalse kruiden
- 4 dl. Kippenbouillon
- Flinker pompoen
- 4 dl. Campina Boerenland Volle Melk
- Zout
- Het Blauwe Huis zwarte peper



Bereiden:

De pompoen in blokjes snijden van ongeveer 2 centimeter. De ui snipperen en de knoflook klein snijden. De gesnipperde ui en knoflook in de olijfolie fruiten. Kerriepoeder en Provençaalse kruiden toevoegen en doorroeren. Kippenbouillon, de melk en de blokjes pompoen erbij doen. Zachtjes ca. ½ uur laten doorkoken. Pureren in een blender (fijn)/ of met staafmixer en op smaak brengen met peper en zout. Voor het serveren eventueel afmaken met geslagen room op de soep.

Wat is er aan de hand in de pepersector?

De enorme concentratie op de pepermarkt maakt het heel moeilijk voor kleinschalige peperproducenten uit ontwikkelingslanden om hun producten aan de man te brengen. In de meeste ontwikkelingslanden zijn er maar enkele tientallen bedrijven die peper exporteren, en in Europa zijn er zelfs maar drie grote importeurs die de markt domineren. Op deze manier is het moeilijk concurreren

Meer faire gerechten en faire producten vind je op www.fairfood.org