

på tallriken

Pumpasoppa med ingefära och kokosmjölk



4 personer:

- Butternutpumpa ca 500g
- 1 äpple
- 1 gul lök
- 3 msk smör
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 6 dl vatten
- 1 burk kokosmjölk
- 1-2 msk riven ingefära
- 1 tsk sambal oelek
- 1 msk honung
- 1 msk limesaft

Dekoration: Pumpafrön och gräslök

Gör så här:

1. Skala och skär pumpan i bitar likaså löken och äpplet.
2. Fräs bitarna i smör så de får en glansig yta i ca 5 minuter, tillsätt därefter buljongtärningar och vattnet. Koka mjuka i 15-20 minuter.
3. Mixa soppan slät med mixerstav tillsätt kokosmjölken och övriga ingredienser, låt soppan koka upp och smaka av med salt och peppar.
4. Garnera gärna med rostade pumpafrön och lite gräslök!