

Pumpasoppa

Pumpor kommer i många olika former, smaker och sorter. Till just denna soppa har vi valt Butternut Squash. Butternut Squash är en fantastisk, mångsidig pumpa som gör sig bra som ugnstrostad, i grytor eller i soppa.

Du behöver:

- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 700g skalad, urkärnad Butternut Squash
- 5 dl grönsaksbuljong (vatten + buljongtärning)
- 3 dl växtbaserad matlagingsgrädde
- Juicen av 1/2 citron
- Salt och Peppar

Gör så här:

Skär upp och stek gul lök och vitlök lätt i olja. Skär upp pumpan i mindre bitar och stek med löken i ca. 10 minuter. Tillsätt grönsaksbuljongen och matlagingsgrädden och låt allt koka lätt tills pumpan är mjuk. Mixa allt i din mixer tills soppan är slät. Avsluta med att smaka av med citronsaft, salt och peppar efter tycke. Toppa med valfri topping, t.ex. färsk persilja.