

KRÄMIG PUMPASOPPA

4 portioner 40 minuter
Ugn: 225 grader

1 butternutpumpa
1 vitlöksklyfta
1 gul lök
Smör
3dl grädde
Grönsaksfond
Salt
Peppar
Paprikapulver
Gräddfil (till servering)

Kärna ur och klyfta upp pumpan. Spara kärnorna. Ugnsrosta pumpan i cirka 20 minuter.

Fräs under tiden hackad vitlök och lök i smör. Ta ut pumpan ur ugnen när den mjuknat. Mixa samman pumpan med löken i en blender eller med stavmixer. Häll över blandningen i en kastrull. Tillsätt grädde en klick smör, och en skvätt grönsaksfond, låt koka samman.

Smaka av med salt, peppar och paprikapulver. Låt soppan puttra medan du torrostar kärnorna. Servera med gräddfil, toppa med de rostade kärnorna.

