

Pumpasoppa med kokos och ingefära

4 portioner 1 timma

Ingredienser

500g pumpa (valfri sort)
1st gul lök
1 klyfta vitlök
20g ingefära
Chili (efter styrka och smak)
4dl vatten
2dl kokosmjölk
1dl grädde
2 msk grönsaksbuljong
1st lime

Gör såhär

Skala och kärna ur pumpan, skala lök och vitlök. Hacka lök, vitlök och riven ingefära, chili och skär pumpan i mindre bitar. Fräs sedan lök, vitlök, ingefära och chili tills de fått gyllenbrun nyans, addera då pumpan och fräs ytterligare någon minut.

Tillsätt vatten, kokosmjölk, grädde och buljong och koka upp tills pumpan är mjuk, cirka 40 minuter, utan lock.

Mixa därefter soppan slät och smaka upp med salt och peppar. Pressa i lime och servera.

