

Butternut- SOPPA

4 portioner 40 minuter

Ingredienser

1 butternutpumpa
1 vitlösklyfta
1 gul lök
Några msk smör
3dl grädde
1dl vatten
1/2 msk grönsaksfond
Salt
Peppar
Paprikapulver
Gräddfil till servering

Gör så här

Klyfta pumpan och spara kärnorna åt sidan. Ugnsrosta pumpan i cirka 20 minuter på 225 grader. Fräs under tiden vitlök och lök i smör.

Ta ut pumpan ur ugnen och lägg den tillsammans med den stekta löken i en kastrull. Mixa samman med en stavmixer.

Tillsätt grädde, vatten, en klick och smör, grönsaksbuljong och låt koka samman.

Smaka av med salt, peppar och paprikapulver. Låt puttra lite till medan nu torrostar pumpakärnorna.

Servera med gräddfil.

