

ENKEL PUMPASOPPA

En väldigt enkel och god pumpasoppa, som knappt tar en halvtimme att tillaga.

Lagom som förrätt till 4-6 personer, eller huvudrätt till 2-3 personer.

SVÅRIGHETSGRAD:



GÖR SÅ HÄR:

Skala pumpan och dela den i tärningar (ca 4x4 cm).

Finhacka löken.

Fräs lök och pumpa i smöret på svag värme i några minuter, tills pumpan börjar mjukna lite. Slå över vinet och låt fräsa ihop några minuter till. Slå över vatten och släng i buljongtärningarna. Låt allt koka ihop ca 15 minuter.

Mixa soppan.

Späd med grädde till önskad konsistens. Smaka eventuellt av med salt, peppar och några droppar citron.

PUMPASORT: BUTTERNUT

(t.ex. Mieluna eller Autumn Crown)

DU BEHÖVER:

500 g skalad pumpa

2 schalottenlök

2 klyftor vitlök

Smör att steka i

0,5 dl vitt matlagingsvin

2 tärningar grönsaksbuljong

5 dl vatten

1-2 dl grädde

(Salt, peppar, citron)

Tips! Servera gärna med lite knaperstekt bacon, en klick creme fraiche och vitlöksbröd.

