

PUMPASOPPA

4 portioner

Ingredienser:

1 styck gul lök, tärnad
1 klyfta vitlök
1 msk rapsolja
1 tsk matlagningsvin vitt
1 krm chilipeppar
1 msk grönsaksfond
1, 25 dl matlagningsgrädde fett 15%
1 msk ingefära färsk
1 styck apelsin
3, 5 dl vatten
400 g pumpa, tärnad



Gör så här:

1. Hetta upp fett i en större kastrull och fräs lök och vitlök tills de är mjuk. Häll på vinet och låt det koka ner, reducera, cirka tills lite mindre än hälften av vätskan återstår.
2. Lägg pumpabitarna i grytan och låt fräsa med i 5 minuter på medelvärme. Lägg även i chili. Inget av det ska få någon färg.
3. Häll över fonden och vatten och låt allt koka under lock tills det blir riktigt mjukt, cirka 20 minuter. Sätt sedan ner värmen så att det inte kokar och mixa helt slätt med en stavmixer.
4. Lägg i ingefära, pressad apelsin, koka upp och smaka av med salt och peppar
5. Tillsätt grädde och smaka av.

Servera gärna med rostade pumpakärnor, ostkräm, grönkålschips