



ROSTAD PUMPASOPPA MED VITLÖK (ca 6 skålar)

1 butternutpumpa (ca 450 g rostad utan skal)
1 rostad vitlöksklyfta (rostar samtidigt som pumpan)
1 lök
6 dl vatten
2 tärningar grönsaksbuljong
1 burk kokosmjölk, (400 ml)
1 tsk sambal oelek, olja att steka i

Topping:

rostade pumpakärnor
4 msk grädde
färsk dragon
salt
svartpeppar

Gör så här:

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala och skär pumpan i mindre bitar. Lägg över på en plåt med bakplåtspapper ihop med hel vitlöksklyfta med skal på. Ringla olja över och rosta i ca 25 minuter eller tills pumpan är mjuk och har mörka kanter. Ta ut vitlöken innan, när den börjar bli mjuk.
3. Skala och hacka löken. Hetta upp oljan i en gryta och fräs på löken. Tillsätt rostad pumpa och skalad rostad vitlöksklyfta. Fräs ihop i någon minut.
4. Häll på vatten och buljongtärningar. Koka upp och låt småputtra i ca 5 minuter. Rör om och mixa soppan slät med en stavmixer. Tillsätt kokosmjölk och sambal oelek. Koka upp igen och smaka av med salt och peppar.
5. Häll i skålar och ringla grädde över. Toppa med rostade pumpakärnor, färsk dragon och svartpeppar.