

Kryddig pumpasoppa.

Gul lök, finhackad, 1,5
Smör 3 msk
Vitlök, hackad, 2 klyftor
Färsk ingefära, finhackad, 1,5 msk
Kummin, malen, 2 tsk
Koriander, malen, 2 tsk
Kardemumma, malen, 2 krm
Cayennepeppar, en doft
Pumpakött, finhackat, 750 g
Hönsbuljong, 2 tärningar
Kokosmjölk, 2,5 dl
Olivolja. 1,5 msk
Senapsfrön, 2 tsk
Rostade pumpafrön och persilja till garnering.

Gör så här:

Fräs löken mjuk med smöret.
Tillsätt vitlök och ingefära och sjud sakta en minut.
Rör sen ned kummin, koriander och kardemumma och sjud ytterligare en minut.

Vänd ned pumpa, dofta över cayenne, slå på buljong och kokosmjölk och sjud utan lock i ca 30 min.

Vispa eller mixa soppan slät.

Hetta upp olivoljan i en teflonpanna, tillsätt senapsfrön och Rör tills det poppar.

Hetta upp soppan, späd med mer buljong om så behövs. Rör ned senapsfrön och smaka av saltan.

Garnera varje portion med pumpafrön och bladpersilja.

Lycka till!