

Sydafrikansk Butternutsoppa

Ingredienser

Portioner: 10

- 2 1/2 gul lök
- 2 1/2 vitlöksklyfta
- 10 dl butternutpumpa i tärningar
- 5 msk matolja
- 7 1/2 tomater
- 5 msk färskrivna ingefära
- 13 dl grönsaksbuljong (vatten och tärning eller flytande fond)
- 1000 ml kokosmjölk
- salt och peppar



Så här gör du

1. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Fräs lök och pumpa i oljan. Skär tomaterna i tärningar och tillsätt dem tillsammans med ingefära, grönsaksbuljong och kokosmjölk. Koka sakta 10-15 minuter eller tills pumpan är mjuk.
3. Mixa soppan i omgångar i en mixer.
4. Häll tillbaks soppan i kastrullen, koka upp och smaksätt med salt och peppar.