

Pumpasoppa med pumpakärnolja

Ingredienser

Soppa

500 g Butternutpumpa
1 msk Osaltat smör
1 st Lök
1 liter Köttbuljong
2 dl Grädde
1 nypa Salt
1 nypa Peppar
1 nypa Muskotnöt
1 nypa Malen koriander
1 msk Pumpakärnsolja

En typisk österriskisk soppa som passar som förrätt.

Förberedelsetid: 01:00

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 5

Tillagning

Soppan

1. Skala och hacka lök i små bitar. Koka lök i smör över medium värme.
2. Skala och hacka också pumpan i små bitar. Lägg pumpa och lök i en stekpanna och låt fräsa i några minuter. Häll i buljongen och låt koka.
3. Krydda buljongen med salt, peppar, muskotnöt och korianderkorn och koka den tills pumpan är mjuk.
4. Mixa soppan i en mixer tillsammans med grädde och pumpakärnolja.
5. Servera med pumpafrön och finhackad persilja.