

## Mustig pumpasoppa.

6-8 port

- 1,5 kg pumpa
- 3 gula lökar
- 5 vitlöksklyftor
- 2 msk Smör
- 12 dl mjölk
- 4 grönsaksbuljongtärningar
- 4 dl crème fraiche
- 2 lime, rivet skal och saft
- 2 tsk sambal oelek
- färsk koriander
- 1 dl riven parmesanost

Gör så här

Skala och skär pumpan i tärningar. Skala och hacka löken. Fräs löken i smör i en gryta. Tillsätt pumpa, mjölk och buljongtärningar. Låt soppan koka ca 10 min. Mixa soppan och rör i hälften av crème fraiche. Smaksätt med lime, sambal oelek och ev salt. Låt soppan koka upp, servera med en klick crème fraiche och färsk koriander. Strö över parmesan

