

Pumpasoppa

Ingredienser: 6 portioner

1 kg fint tärnat och kärnfritt pumpakött

2 gula lökar, finhackade

1 klyfta vitlök, finhackad

2 skalade och urkärnade syrliga äpplen, finhackade

1 msk finriven färsk ingefära

1-3 röda chilis urkärnade och finhackade (beroende på styrka)

2 msk olivolja

1,5 liter vatten

2 msk äppelcidervinäger

3 grönsaksbuljongtärningar

0,5 dl finhackad färsk basilika

salt och nymalen svartpeppar

Gör så här

Fräs pumpa, lök, äpple, vitlök, chili och ingefära mjuka i olivolja. Tillsätt vatten, vinäger och buljongtärningar. Låt soppan sjuda i tio minuter, mixa den slät med mixerstav eller i en mixerkanna. Smaka av med salt och peppar och rör ned den hackade basilikan.

Servera med ett gott bröd med en skiva västerbottenost på.