

Hokkaidosoppa

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca. 45 min.

- 1 purjolök (i skivor)
- 2-3 vitlöksklyftor (pressade)
- ½ -1 chili (finhackad)
- 1 hokkaido-pumpa (urkärnad och i tärningar)
- 400 ml kokosmjölk
- 1 påse grönsaksbuljong (i 3-4 dl vatten)
- 1 surdegsbröd
- 1 knippe koriander (plockad och grovhackad)
- 1 lime (halverad)

Dessutom: olivolja, havssalt och ev. citrongräs och ingefära

Kökstips: När du har kärnat ur **pumpan**, kan du torka och rosta fröna i en stekpanna. Blanda med lite havssalt och ät som snacks.

Om du inte vill äta skalet på din pumpa går det bra att skala den, men det är både enklare och nyttigare att behålla skalet på.

1. Sätt ugnen på 180 °C. Koka upp vatten till buljong.
2. Skölj och gör i ordning pumpa, purjolök, vitlök och chili enligt ingredienslistan.
3. Hetta upp en stor gryta med olivolja. Stek purjolök, vitlök och hälften av chilin i 2-3 min. – det ska inte få färg. Tillsätt ev. lite citrongräs och riven ingefära, om du har det hemma.
4. Tillsätt tärnad pumpa och kokosmjölk i grytan. Häll på 3-4 dl buljong så att grönsakerna precis täcks. Koka upp och låt sjuda under lock tills pumpan mjuknat, 20-25 min.
5. Värm surdegsbrödet i ugnen i 12-14 min.
6. Skölj och gör i ordning lime och koriander enligt ingredienslistan. Vänd koriander med lite chili.
7. Häll av kokvattnet från pumpan, men spara det. Mixa pumpan med en stavmixer och tillsätt kokvattnet lite åt gången, tills soppan är krämig och slät i konsistensen. Smaka av med havssalt, limeskal och limesaft.

Servering

Häll upp soppan i djupa tallrikar och toppa med koriander, chili och limesaft. Ät varmt surdegsbröd till.



ÅRSTIDERNA