

Pumpasoppa med ingefära (4 port)

Pumpa kan bli litet menlös i smaken och behöver hjälp på traven. Den denna soppa är en favorit hemma. Den blir godast lagad på pumpan "Marina di Chioggia" tycker jag, men annan pumpa går också bra. Marina kan bli en ganska stor pumpa och den behöver lagras några månader i rumstemperatur för att få sin fina smak. Den är mörkgrön från början och när den mognar blir den gulaktig. Då vet man att det är dags att kavla upp ärmarna, ta fram den största och vassaste kniven och "slakta" pumpan.

Om man har en pumpa på flera kilo räcker det till mycket soppa. Jag brukar koka flera liter på en gång och frysa ner i lagom förpackningar. Då gör jag soppan tjockare än den ska vara när den är ätklar, för att den inte ska ta så mycket plats i frysen. Sedan spär jag den med vatten när jag värmer den. Det är så bekvämt att kunna ta fram när man inte hinner eller orkar laga mat men ändå vill ha något varmt att äta. Man kan ta den direkt ur frysen och värma i en kastrull. Soppan kan varieras i all oändlighet med olika toppingar.

pumpa (ca 1 kg), skalad, urkärnad, tärnad

4 medelstora gula lökar, skivade

2 skalade äpplen, urkärnade och tärnade

en skvätt rapsolja

1,5 liter vatten

2msk b-jäst, eller b-jästblandning (se separat recept)

2 tsk färsk ingefära, finrivet

2-3 msk pressad citron

1-2 klyftor pressad vitlök

salt

ev. finhackad chili eller chiliolja

Topping: kryddgrönt, rårivna morötter/rödbetor/persiljerot/kålrambål, strimlad paprika, rostade frön, stekt svamp, bönor, sojakorv, god olivolja, rivet citronskal eller något annat gott som finns i skåpet eller grönsakslandet.

Fräs pumpa, lök och äpple i olja i en stor gryta. Tillsätt vatten. Koka på svag värme tills pumpan är mjuk. Mixa slätt med mixerstav. Tillsätt ingefära, citron och ev. chili. Smaka av med salt. Häll upp i tallrikar och låt gärna var och en toppa med något gott som serveras i separata skålar. På bilden nedan har vi ramlökspesto som topping.

Suzanne Gundler

