

Romantik Hotel

Åkerblads
i Tällberg



Pumpasoppa.

Pumpa är en trevlig grönsak som används alltför sällan. Här kommer ett recept för att använda pumpan till mer än dekoration.

4personer

Förberedelser **20min**

Tillagning **30min**

1 kg matpumpa (butternut el. liknandet)

2 st gula lökar

8 dl kycklingbuljong

2 dl vitt vin

100 g smör

1 knippe färsk timjan

Salt och svartpeppar

1. Skala och hacka pumpan och den gula löken.
2. Bryn pumpan och löken i lite av smöret.
3. Tillsätt vinet, kycklingbuljongen och timjan.
4. Låt sjuda under lock i ca 30 min eller tills pumpan är mjuk.
5. Lyft ur timjankvistarna och mixa soppan med resten av smöret.
6. Smaka av med salt och svartpeppar.
7. Servera gärna soppan med något grovt hembakt bröd (kanske Åkerblads frukostlimpa som du också hittar recept på under månadens recept) och en liten klick crème fraiche.
Lycka till och smaklig spis.

Fredrik Pettersson

Kökschef

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se