

# Pumpasoppa

## 4 portioner

2 gula lökar  
1 Butternut pumpa  
1 burk krossad tomat  
0,5 l Fond  
3 dl havregrädde  
1 msk honung  
Salt & Peppar ev en knivsudd muskotnöt  
Kärnor till garnering

### Förbered:

Skär pumpan i små fina tärningar, hacka löken

### Gör så här:

Bryn pumpa och lök tills de är gyllenbruna  
Tillsätt krossad tomat, samt havregrädde  
Tillsätt fond 2/3 delar

Låt soppan puttra på svag värme i ca 20 min ( tills pumpan är mjuk)  
Krydda & mixa

Späd soppan med resten av fonden ev vatten till önskad konsistens.  
Garnera med rostade pumpakärnor smaka av med salt och peppar samt honung