



Currysoppa på butternutpumpa

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **110 min** Portioner: **6**



Förra året åkte vi på safari till Serengetis slätter i Tanzania. Landskapet var hisnande och djurlivet var helt otroligt. Vi var i en annan värld, deras värld. Vi slog läger inte långt från ett vattenhål för att se så många djur som möjligt under de dagar vi var där.

Till min förvåning minns jag även maten med stor glädje. Vi hade en duktig kock som lagade överdådiga måltider kväll efter kväll med den enklaste köksutrustningen. När solen gick ner blev det ganska kyligt så våra måltider började ofta med en soppa. Jag hade ingen aning om att det fanns så många olika soppor i det afrikanska köket men det fanns det, kväll efter kväll, den ena efter den andra: jordnötssoppa, linssoppa, svampsoppa, blomkålssoppa och denna currysoppa.

Det här receptet är min version av den krämiga gula soppan som smakade himmelskt. Currypulvret, fick jag berättat för mig, är en influens från de många indier som befolkar regionen och som fördes dit av britterna under kolonialtiden. Nu efter fjärde och femte generationen är de en viktig del av den afrikanska befolkningen.



INGREDIENSER

4 msk olivolja
2.5 dl tärnad schalottenlök

3 st hela vitlöksklyftor
4 msk färsk riven ingefära
4 st lagerblad
0.5 tsk krossad torkad röd chili
1 kg butternutpumpa, skalad och skuren i bitar
1.5 tsk salt
1 tsk currypulver
5 dl varm hönsbuljong
2.5 cm bit palmsocker (finns i asiatiska matbutiker)
400 ml kokosmjölk

Garnering

finskuren gräslök (el annan ört/krydda)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp oljan i en djup gryta på medelvärme. Tillsätt schalottenlöken och rör om i några minuter. Lägg i vitlöksklyftorna och ingefäran och fortsätt röra om. När schalottenlöken har börjat mjukna efter ungefär 4-5 minuter tillsätt lagerbladen och den krossade chilin och fräs i ytterligare någon minut.
- 2** Tillsätt pumpaköttet, salt och currypulver. Rör om och koka ihop i ungefär 10 minuter.
- 3** Hög värmen och häll i den varma hönsbuljongen. Sätt på locket och låt soppan koka upp. Sänk värmen direkt när det börjar koka och låt det sjuda i ytterligare 30 minuter, rör om och mosa pumpan var 5:e minut. Rörandet och mosandet gör pumpabitarna mindre efter hand. Tillsätt palmsockret och kokosmjölken efter halva tiden (efter 15 min) och rör om.
- 4** När det har sjudit i 30 minuter, plocka upp lagerbladen ur soppan. Mixa sedan soppan med en stavmixer tills den blir krämig.
- 5** Värm den mixade soppan i ca 10-15 minuter, smaka av med salt om det behövs.
Garnera med hackad gräslök (eller annan ört/krydda) precis innan servering.