

Pumpasoppa med salvia & bacon

ca 4 portioner



3 st finhackade schalottenlökar
500 g skalad och tärnad pumpa (2x2 cm)
1 msk matolja
5 dl hönsbuljong eller färdig fond
1 ½ msk torkad salvia
2 pkt bacon
salt och peppar efter smak

1. Fräs lök, pumpa och salvia i matoljan tills pumpan känns mjuk.
2. Tillsätt buljongen och koka upp.
3. Stek baconet krispigt medan soppan kokar (ca 20 min) och lägg på papper för att rinna av.
4. Finhacka baconet.
5. Mixa soppan med stavmixer och tillsätt baconet.
7. Smaka av med salt och peppar.