

Det här receptet har jag fått från Åsa på **Taste of Africa** (http://www.taste-africa.com/index_swe.php) Hedesunda:

Butternut soup

1 butternut
0,5 l kokosmjölk
1-2 msk riven ingefära
½ riven muskotnöt
rivet skal av en vältvättad apelsin
pressad juice av en apelsin
salt & peppar efter smak
creme fraiche att klicka i soppan
färska blad av koriander till garnering

Skala butternuten, dela den, skrapa ur kärnorna och skär den i bitar, ca 2x2 cm.
Koka den mjuk med lite vatten, ca 10 min.
Mixa med mixerstav till en slät puré.
Tillsätt kokosmjölken, riven ingefära & muskot.
Tillsätt salt och peppar och apelsinskal och juice.
Låt småkoka 15-20 minuter. Späd ev med mer vatten.
Garnera med hackade korianderblad
Rör i creme fraiche eller lägg i en klick vid serveringen

Vad är buttenut?

Vi tror att det är en pumpa som man på Internet kan hitta som "butternut-squash". Den ser ut som ett stort päron.



Här är några länkar du kan kolla hur andra tillreder buttenut soppan:

<http://www.youtube.com/watch?v=b86ktv5TTLg>

<http://www.youtube.com/watch?v=DzphfdVEyys&feature=related>

<http://www.rainbownation.com/recipes/recipe.asp?type=1&id=3>