

## Pumpasoppa med salvia & sidfläsk 4 port.

### Ingredienser:

3 hackade  
schalottenlökar  
500 g skalad tärnad  
pumpa  
1 msk matolja  
0,5 liter färdigblandad  
kycklingfond  
1/2 kruka salvia, ca  
200 g tärnat varmrökt  
sidfläsk  
1 tsk salt  
0,5 tsk peppar  
1 tsk olivolja eventuellt

### Gör så här:

*Pumpor är olika fasta i köttet. Väljer du en fast matpumpa, typ Hokkaido, så kan du tillsätta lite mer buljong mot slutet tills du får en önskad konsistens på soppan.*

Fräs lök och pumpa i lite matolja, tills de mjuknat. Tillsätt fond och koka upp.

Plocka bort några stora blad från salvian som du sparar till senare. Lägg resten i soppan. Låt soppan koka i 20 minuter. Mixa med mixerstav eller i mixer, smaka av med salt och peppar.

Stek sidfläsket krispigt i stekpanna och lägg det på papper att rinna av. Stek de sparade salviabladen i samma panna och lägg dem på papper.

Servera soppan med fläsk, stekta salviablod och ringla eventuellt över olivolja.



## Pumpasoppa med salvia & sidfläsk 4 port.

### Ingredienser:

3 hackade  
schalottenlökar  
500 g skalad tärnad  
pumpa  
1 msk matolja  
0,5 liter färdigblandad  
kycklingfond  
1/2 kruka salvia, ca  
200 g tärnat varmrökt  
sidfläsk  
1 tsk salt  
0,5 tsk peppar  
1 tsk olivolja eventuellt

### Gör så här:

*Pumpor är olika fasta i köttet. Väljer du en fast matpumpa, typ Hokkaido, så kan du tillsätta lite mer buljong mot slutet tills du får en önskad konsistens på soppan.*

Fräs lök och pumpa i lite matolja, tills de mjuknat. Tillsätt fond och koka upp.

Plocka bort några stora blad från salvian som du sparar till senare. Lägg resten i soppan. Låt soppan koka i 20 minuter. Mixa med mixerstav eller i mixer, smaka av med salt och peppar.

Stek sidfläsket krispigt i stekpanna och lägg det på papper att rinna av. Stek de sparade salviabladen i samma panna och lägg dem på papper.

Servera soppan med fläsk, stekta salviablod och ringla eventuellt över olivolja.



## Pumpasoppa med salvia & sidfläsk 4 port.

### Ingredienser:

3 hackade  
schalottenlökar  
500 g skalad tärnad  
pumpa  
1 msk matolja  
0,5 liter färdigblandad  
kycklingfond  
1/2 kruka salvia, ca  
200 g tärnat varmrökt  
sidfläsk  
1 tsk salt  
0,5 tsk peppar  
1 tsk olivolja eventuellt

### Gör så här:

*Pumpor är olika fasta i köttet. Väljer du en fast matpumpa, typ Hokkaido, så kan du tillsätta lite mer buljong mot slutet tills du får en önskad konsistens på soppan.*

Fräs lök och pumpa i lite matolja, tills de mjuknat. Tillsätt fond och koka upp.

Plocka bort några stora blad från salvian som du sparar till senare. Lägg resten i soppan. Låt soppan koka i 20 minuter. Mixa med mixerstav eller i mixer, smaka av med salt och peppar.

Stek sidfläsket krispigt i stekpanna och lägg det på papper att rinna av. Stek de sparade salviabladen i samma panna och lägg dem på papper.

Servera soppan med fläsk, stekta salviablod och ringla eventuellt över olivolja.



## Pumpasoppa med salvia & sidfläsk 4 port.

### Ingredienser:

3 hackade  
schalottenlökar  
500 g skalad tärnad  
pumpa  
1 msk matolja  
0,5 liter färdigblandad  
kycklingfond  
1/2 kruka salvia, ca  
200 g tärnat varmrökt  
sidfläsk  
1 tsk salt  
0,5 tsk peppar  
1 tsk olivolja eventuellt

### Gör så här:

*Pumpor är olika fasta i köttet. Väljer du en fast matpumpa, typ Hokkaido, så kan du tillsätta lite mer buljong mot slutet tills du får en önskad konsistens på soppan.*

Fräs lök och pumpa i lite matolja, tills de mjuknat. Tillsätt fond och koka upp.

Plocka bort några stora blad från salvian som du sparar till senare. Lägg resten i soppan. Låt soppan koka i 20 minuter. Mixa med mixerstav eller i mixer, smaka av med salt och peppar.

Stek sidfläsket krispigt i stekpanna och lägg det på papper att rinna av. Stek de sparade salviabladen i samma panna och lägg dem på papper.

Servera soppan med fläsk, stekta salviablod och ringla eventuellt över olivolja.

