

Pumpamos med brunt smör och rostad vitlök!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pumpamos med brunt smör och rostad vitlök

6 port.

Ingredienser:

1 st vitlök
2 msk Olivolja
2 kg pumpa, gärna Butternut
100 g smör
2 tsk salvia, färsk, hackad
4 msk granatäpplen, kärnor
salt
svartpeppar
0,5 dl färska örterbasi-
lika, timjan, oregano,
rosmarin

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Dela vitlöken på mitten och toppa med olivolja, lite rosmarin, salt och peppar. Lägg vitlöken på ett bakplåtspapper och sätt in i ugnen i 15 min. Skala och gröp ur pumpan och dela den i bitar. Lägg på plåten tillsammans med vitlöken och toppa med olivolja, salt, peppar och färska örter. Blanda runt allt. Sätt in i ugnen i 30-35 minuter eller tills pumpan är mjuk (vitlöken är sammanlagt inne 45-50 minuter). Medan pumpan och vitlöken är i ugnen gör du det bruna smöret. Smält smöret i en kastrull på medelhög värme. När smöret smält låt det puttra under omrörning i ca 3-5 minuter tills de fått en gyllenbrun färg. Häll smöret i en glasburk och låt det svalna. Lägg pumpan på en tallrik eller i en skål och mosa med en gaffel. Plocka ut vitlökarna ur skalet och mosa dem. Tillsätt vitlöken till pumpamosen och blanda runt. Tillsätt 3 matskedar av det bruna smöret, salt, peppar och salvia och blanda runt. Lägg upp moset i en skål eller djup tallrik och häll över resten av det bruna smöret. Toppa med granatäpplekärnor och salvia. Servera.