

SOPA DE CARBASSA

Ingredients:

- oli d'oliva
- 2 cebes
- 2 escalunyes
- 1 kg de carbassa de tipus Butternut o Potimarró
- 50 cl d'aigua
- 10 cl de llet de coco
- cúrcuma
- pebre
- salsa soja
- sal

Fer sofregir les cebes i les escalunyes tallades finament en un poc d'oli d'oliva.

Afegir la carbassa tallada a trossos (és pas necessari de pelar si és una Butternut o un Potimarró) i l'aigua.

Quan la carbassa estigui cuita, triturar amb una batedora. Afegir més aigua si cal segons la consistència volguda.

Afegir la llet de coco, el cúrcum, el pebre i un raig de salsa soja.

Tastar i afegir una mica de sal si cal.

