

# Kremowa zupa dyniowa z pulpą z mango i mleczkiem curry



## **Składniki**

- 1 dynia Hokkaido ( ok. 1,5 kg )
- 2 cebule
- kawałek imbiru
- 1 /2 puszki Pulpę z mango VERA 820 g
- 1 puszka Żółty sos curry VERA
- oliwa Pomace VERA
- 100 g masła
- 2 l wody lub bulionu warzywnego

## **Przyprawy**

- Kurkuma w proszku
- Gałka muszkatałowa
- Sól
- Pieprz
- Prażony biały sezam
- Świeża kolendra

Do dekoracji mleczko kokosowe lub kwaśna śmietana

### **Wykonanie**

Pokrojoną cebulę i imbir przysmaż lekko na oliwie. Dodaj pokrojoną dynię. Pamiętaj dyni Hokkaido nie trzeba obierać ze skórki! Całość smaź jeszcze przez chwilę, dodaj przyprawy i zalej wodą lub bulionem warzywnym. Gotuj do miękkości. Wlej pół puszki pulpy z mango i puszkę sosu z curry. Gotuj jeszcze przez chwilę. Całość zmiksuj z masłem. Podawaj z kleksem z mleczka kokosowego lub kwaśną śmietaną, prażonym sezamem i liśćmi świeżej kolendry.

