

Pumpcrème med hyvlad parmesan och kallrökt skinka

Ingredienser

6 Portioner 750 g skalad butternutpumpa 3 vitlöksklyftor 4 1/2 sk olivolja 3 dl vatten (Anpassa vattnet till hur "blöt" pumpan är, Alt. sila av vätska från koket när pumpan är mjuk) 1 1/2 dl smetana salt och peppar 3 skivor danskt rågbröd 1 1/1 dl skalade hasselnötter 1 1/2 msk smör

Till servering 150 g kallrökt skinka 1 1/2 dl parmesanflarn 100 g röd mangold

Så här gör Du

1. Skala pumpan och vitlöken, tärna pumpan grovt och skiva vitlöken grovt. Fräs det mjukt i olivoljan i en kastrull ca 2 minuter. Tillsätt vattnet och låt koka torrt.
2. Mixa pumpan slät med smeterna och smaka av med salt och peppar.
3. Smula sönder brödet och grovhacka nöterna. Stek brödsnulorna torra i smöret i en stekpanna och tillsätt nöterna mot slutet
4. Servera pumpacrèmen med skinka, parmesan, bröd- och nötsmal och mangold.