

Pumpkin Ginger Curry Soup - тыквенно-имбирный суп с карри

Рецепт на английском языке	Рецепт на русском языке
<p>Ingredients:</p> <ul style="list-style-type: none">1 small onion, chopped1 tablespoon butter1 lb fresh pumpkin, cubed2 cups chicken broth2 tablespoons fresh ginger, chopped2 teaspoons curry1 teaspoon turmeric1 cup half-and-half cream (or you can use lighter cream or milk depending on how creamy or light you wish to have the soup)Salt <hr/> <p>Method:</p> <p>Melt the butter in a large pot and add onions, cook until tender approx 5 minute. Add pumpkin, broth and ginger and cook over medium heat for approx 15 min until pumpkin is very tender. Puree with hand blender (or pour mix into regular blender) until you have a smooth texture. Add curry, tumeric and cream/milk and heat through without boiling. Add salt to taste. Serve with crusty bread.</p>	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none">1 маленькая луковица, мелко порезанная1 столовая ложка сливочного масла1 фунт, приблизительно 450 г свежей тыквы нарезанной кубиками1 чашки куриного бульона2 столовые ложки измельченного имбиря2 чайной ложки карри1 чайная ложка куркумы1/2 чашки сливок+ 1/2 чашки молока (или можно использовать больше молока или сливок в зависимости от того, насколько сливочным вы хотите получить суп)соль <hr/> <p>Приготовление:</p> <p>Растопите масло в большой кастрюле и добавьте лук, готовьте до мягкости около 5 минут. Добавьте тыкву, бульон и имбирь и готовьте на среднем огне в течение примерно 15 минут, пока тыква не станет очень нежной. Сбивайте погружным блендером или смешивайте в стационарном блендере, пока не получите гладкую текстуру. Добавьте карри, куркуму и крем-молоко и подогрейте, но не кипятите. Добавьте соль по вкусу. Подавайте с хрустящим хлебом.</p>