Dýňová pikantní polévka

1 malá dýně hokaido
2 mrkve
2-3 řapíky celeru nebo podobný kus bulvového celeru
2 cibule
trochu oleje
1 plechovka drcených rajčat
voda
1 polévková lžíce dýňového koření (např. od Antonína)
půl lžičky mletého zázvoru
sůl, pepř, chilli podle chuti
půl plechovky kokosového mléka

k podávání:
dýňový olej, dýňová semínka a nakládaný zázvor

Nakrájenou cibulku zesklovatíme na oleji. Lehce osolíme. Přidáme na kousky nakrájenou očištěnou zeleninu. (Dýni pečlivě omyjeme, odkrojíme stopku, "bubáčka", případně nehezká místa a vydlabeme semínka. Pak nakrájíme i se slupkou na kousky.) Chvilku za stálého míchání restujeme. Přidáme koření, krájená rajčata a asi půl plechovky až celou vody. Přivedeme k varu, zmírníme teplotu, přiklopíme pokličkou a dusíme asi půl hodiny. Když je zelenina měkká, přidáme kokosové mléko (ideálně stejné množství tekuté a tuhé části) a vše rozmixujeme ponorným mixérem. Ochutnáme, dochutíme.

Podáváme nejlépe s dýňovým elejem, dýňovými semínky a já přidávám ještě nakládaný zázvor.