

Sütőtök krémleves

1 kis sütőtök, vagy hokkaidó sütőtök (kockára vágva)

kis fej vöröshagyma apróra vágva

2 kiskanálnyi tamari)

1 kiskanálnyi Mikawa mirin (elmaradhat)

só

pirított tökmag tamari szósszal

A sütőtököt, a hagymát annyi vízben tesszük fel főni, amennyi majdnem ellepi.

Amikor a tök megpuhult, egy tálba leöntjük róla a felesleges vizet, botmixerrel pürésítjük, a főzővízzel krémleves állagúra hígítjuk, belekeverjük a tamarit, a mirint és a sót, és picit összemelegítjük (nem forralva). Pirított tökmaggal megszórva tálaljuk.