

½ -1 kg pumpa eller vintersquash
1 lök
1 citron
2-3 msk currypasta, valfri sort och styrka
salt efter smak
lite matolja
vatten efter behov
lite råsocker, om man vill

Skär pumpaköttet i små bitar. Hacka löken. Fräs currypasta och lök i olja ett par minuter. Blanda ned pumpan, saften av 1 citron och ev. lite vatten. Låt alltsammans puttra tills pumpan är riktigt mjuk, nästan som mos. Tillsätt mer vatten efterhand om det blir för torrt. Smaka av med lite salt och ev. lite råsocker. Servera som en del av en måltid, eller som ensamrätt med ris och lite pickles eller chutney.