



Mængde:

600 g Hokkaido

100 g løg

1 fed hvidløg

5 dl hønsefond

1 dl fløde

10 g salt

3 spsk citronsaft

Friskkværnet peber

chili peber (lidt forsigtig brug)

smør (til stegning)

Tilbehør

ristede græskarkerner

brød

GRÆSKARSUPPE

Hokkaido græskar kan dyrkes i de fleste lande, og i Danmark ligger sæsonen fra august til oktober. Dette gør denne type græskar til en dejlig sensommer og efterårsspise

Beregnet til 4 personer

SÅDAN GØR DU

Skræl græskarret, og skær det ud i tern (gem lidt til pynt). Hak løg og hvidløg. Svits løgene i smør, og tilsæt de udskårne græskar. Tilsæt hønsefonden, og lad det koge i 10-15 minutter. Kom herefter fløde i, og kog i yderligere 5-7 minutter alt efter om græskaren er mør. Blend suppen til en glat og cremet masse. Juster evt. konsistensen med vand, kun hvis den er for tyk. Smag suppen til med salt, peber, citronsaft og chili peber, så balancen bliver helt rigtig. Det søde græskar skal krydres godt, så suppen ikke bliver for tung...