

# GRÆSKARSUPPE

TIL 20 PERS.  
TID: 1 TIME



## DET SKAL DU BRUGE

2 hokkaidogræskar  
1 stort løg  
3 fed hvidløg  
1 liter fond/bouillon/vand  
Evt. 2 dl fløde  
Salt og peber  
3 spsk. Citronsaft eller æblecidereddike  
Olie til at svitse i

## SÅDAN GØR DU

1. Skur hokkaidogræskaren med en grøntsagsbørste og skyl dem grundigt. Behold skrællen på.
2. Flæk hokkaidoen med en stor kniv. Fjern kernerne (gem dem evt. til topping) med en ske. Skær hokkaidoen i både og derefter tern.
3. Pil og hak løg og hvidløg.
4. Tag en stor gryde. Tilsæt lidt olie og svits hokkaidoen i ca. 3 min.
5. Kom løg og hvidløg ned i gryden til hokkaidoen og svits i ca. 2 min. til det dufter skønt og løg og hokkaido er ved at tage lidt farve.
6. Tilsæt fond/bouillon/vand og kog ca. 20 min. til hokkaidoen er mør/blød.
7. Blend med en stavblender og hæld evt. fløde i og smag til med citronsaft/eddike, salt og peber.



## TIPS OG TRICKS

- Ønsker du din suppe lidt mere krydret så hak lidt chili og ingefær og tilsæt sammen med løg og hvidløg.
- Du kan med fordel erstatte fløde med kokosmælk.
- Server suppen sammen med noget sprødt. f.eks. Brød, æbletern eller baconern
- Hokkaidogræskar kan byttes ud med butternutsquash, vælger du det, bør du skrælle squashen.