

Gresskarsuppe

10 porsjoner



Ingredienser:

2 gresskar (enten hokkaido eller butternut)
2 gule løk
4 fedd hvitløk
2 cm fersk ingefær
1 ts spisskummen
1 boks kokosmelk
Salt
Nykvernet pepper
3 liter vann
2 ss buljong

Utstyr:

Skjærefjøl, kniv, teskje, spiseskje, kjele, sleiv og stavmikser

Fremgangsmåte:

1. Rens gresskaret for frø og skall, og skjær i terningstore biter.
2. Finhakk løk, ingefær og hvitløk og stek med olivenolje til løken blir myk og gjennomsiktig.
3. Ha i spisskummen og rør.
4. Tilsett kokosmelk og hell over vann og buljong.
5. Rør godt sammen og la koke i ca. 20 minutter.
6. Kjør suppen med stavmikser, smak til med salt og pepper.

Server gjerne med hjemmelaget knekkebrød, rømme og friske urter.