

Græskar suppe

Græskarsuppe er meget lækkert!
(hvis du ikke har smagt det før)
Og fascinerende med den flotte
orange farve!!



Ingredienser:

500 g græskar i terninger
(f.eks. Pumkin el. Hokkaido)
7 dl. vand
1 bouillonterning (grønsags)
1 løg i kvarte stykker
½ tsk salt
peber
1 dl fløde

Pynt:

150 g bacon
2 gulerødder, groft revne

Fremgangsmåde:

Græskaret skæres ud i terninger og koges sammen med løg i vandet, der er tilsat bouillonterning salt og peber. Suppen koges stille og roligt i ca. 20 - 30 minutter. Sættes til afkøling. Blendes og smages til med fløde og salt og peber.

Bacon skæres i mindre terninger og ristes på en pande. Fedtet hældes fra.

Gulerødderne rives groft og svitses med på panden - må ikke blive bløde.

Hæld suppen op og pynt med gulerødderne og bacon.

Serveres med godt brød.

Velbekomme!

