

Græskar suppe



4 personer

- ½ hokkaido
- ½ butternut.
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 lille mild chili
- citron timian
- citronsaft
- 1½ dl fløde
- 1 l grøntsags bouillon salt og peber.

Fjern kerner fra græskarne og skindet fra hokkaido. Pil løg og hvidløg, og skære græskar, løg, hvidløg og chili i grove stykker. Brun det hele let af i en gryde og tilsæt bouillon, og et par kviste timian. Lad det koge 1 times tid til græskarene er kogt møre.

Blendes og tilsæt fløde og smages til med citron og salt og peber.