



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.