

## Græskarsuppe med gulerod og porrer



4 personer

½ hokkaidogræskar, 1200 g

1 løg

2 fed hvidløg

1 ingefær, frisk

250 g kartoffel, skrællede

2 gulerødder

1 porre

6 dl bouillon

Salt og peber

2 tsk olivenolie, pynt

15 g soltørrede tranebær, pynt

¼ dl ristede græskarkerner, pynt

Persille, pynt

Halvér græskarret og skrab kernerne ud og skær græskaret i mindre stykker. Pil løg og hvidløg og skær løgene i kvarter og kom det hele i en stor gryde.

Skær kartofler, ingefær og gulerod og pil porre, og skær det hele i mindre stykker og kom det i gryden sammen med bouillon. Bring det hele i kog og lad det småkoge i 1 time, rør rundt en gang imellem.

Blend din græskarsuppe med en stavblender og smag til med salt og peber.

Server din græskarsuppe rygende varm dryppet med lidt olie, hakkede tranebær, græskarkerner og persille. Server græskarsuppen med hjemmebagt, groft brød.

Kilde: inspireret af soendag.dk

01.11.2016