

## Hokkaidosuppe med kokosmælk



4 personer

1000 g hokkaido græskar, skrælet og rensat

2-3 løg

2 fed hvidløg

1 spsk olivenolie

1 l hønse-, eller grøntsagsbouillon

1 tsk stødt chilipulver, eller smag til

1 tsk revet muskatnød, eller smag til

2 ds tomatpuré

1 ds kokosmælk

½ citron, saften

1-1½ dl piskefløde

Salt og peber

Crème fraîche

Hak løg og hvidløg i små tern. Skær græskarret i tern på 1x1 cm. Steg løg og hvidløg til løgene bliver gennemsigtige.

Tilsæt græskartern og steg dem med indtil det hele er brunet, omkring 10 minutter.

Tilsæt derefter bouillon, chilipulver og muskatnød. Lad suppen simre i 20 minutter.

Tilsæt tomatpuré, kokosmælk og citronsaft og blend suppen, til den er helt ensartet.

Konsistens og smag kan justeres med lidt fløde.

Smag til med salt og peber.

Server fx græskarsuppen med en klat crème fraîche og lidt brød til. Man kan også riste lidt græskarkerner på en pande, og til sidste riste dem i akaciehonning.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af dk-kogebogen.dk

12.10.2015