



[Forside](#)
[Ugeblade](#)
[Bøger](#)
[Andre publikationer](#)
[Lige nu](#)
[Spisekammeret](#)
[Andres gryder](#)
[Baggrund](#)
[Kontakt](#)



Foto: Thomas Hergaard

Hokaidosuppe

En skøn fløjlsblød krydret suppe - perfekt til en kølig efterårsaften.

Suppen er lavet med Hokaidogræskar - andre orange græskar kan bruges.

(4 personer)
 1 hokaido græskar
 1-2 løg
 1 fed hvidløg
 10 g frisk ingefær
 1 frisk chili
 1 spsk olie
 1 rød peberfrugt
 1 1/2 l bouillon
 1 lime eller citron
 Tilbehør: brød, creme fariche og evt. græskarkerner

Skær græskarret i kvarter og skrab kernerne ud. Skær skrællen af græskarstykkerne og skær frugtkødet i tern.

Sauter finthakket løg, hvidløg, ingefær og chili i en gryde med olie 5 min. – uden at brune. Vend græskartern og fintsnittet peberfrugt i gryden og spæd med bouillon.

Lad suppen simre til alt er helt mørt – ca. 20 min. Blend suppen jævn og smag til med lime- eller citronsaft, salt og peber.

Server med brød, creme fraiche og evt. panderistede græskarkerner.