

Hokkaido suppe

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 45 min.

- 1 porre** (i skiver)
- 2-3 fed hvidløg** (presset)
- ½ -1 chili** (hakket fint)
- 1 hokkaido** (udkernet og i tern)
- 400 ml kokosmælk**
- 1 brev grøntsagsbouillon** (i 3-4 dl vand)
- 1 surdejsbrød**
- 1 bundt koriander** (plukket og hakket groft)
- 1 lime** (halveret)

Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt og evt. citrongræs og ingefær

***Tip:** Når du har fjernet kernerne fra **græskarret**, kan du tørre dem og riste dem sprøde på en pande. Drys dem med havsalt, og nyd dem som en snack.*

Hvis du ikke har lyst til at spise skrællen på dit græskar, kan du skrælle det, men det er både nemmere og sundere at lade skrællen blive på.

1. Tænd oven på 180 °C, og sæt vand over til bouillon.
2. Skyl og klargør græskar, porre, hvidløg og chili som angivet i ingredienslisten.
3. Varm en rummelig gryde op, tilsæt olivenolie, og sautéer porre, hvidløg og halvdelen af chilien i 2-3 min. – det skal ikke tage farve. Tilsæt evt. lidt snittet citrongræs og revet ingefær, hvis du har.
4. Kom græskarternene og kokosmælk i gryden. Hæld 3-4 dl bouillon ved, så det næsten dækker, kog op, og lad hele herligheden simre under låg i 20-25 min., til græskarret er mørt.
5. Bag surdejsbrødet i ovnen i 12-14 min.
6. Skyl og klargør koriander og lime som angivet i ingredienslisten. Vend korianderen med lidt chili.
7. Hæld kogevandet fra det møre græskar, men gem det. Blend græskarret med en stavblender, mens du tilsætter kogevandet lidt ad gangen, til suppen er cremet og ensartet. Smag til med havsalt, limesaft og limeskal.

Servering

Anret suppen i en smuk tallerken, kom koriander med chili henover, dryp med limesaft, og nyd med nybagt brød til.

