

Hokkaidosuppe



500 g hokkaido græskar, skrællet og rensset

1 løg

1 fed hvidløg

1 stykke ingefær

1 tsk garam masala, kan undværes

½ liter hønse-, eller grøntsbouillion

1 dl fløde

1 stærk chili, efter behov

½ citron, saften

½ dl rapsolie, til stegning

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

Tilsæt græskartern og steg dem med indtil det hele er brunet, omkring 5 minutter.

Tilsæt bouillionen græskarrene er dækket. Koges i et kvarter indtil græskarrene er møre. Blend det med en stavblender.

Tilsæt fløde, salt og peber og smag til med citronsaft.

Noter

Du kan sagtens bruge en rigtig hønsefond eller en god grøntsagsfond i stedet for den fond som bruges i videoen.

Hvis dit hokkaido græskar ikke giver helt 500 gram når det er rensat og skrælleet, så går det alligevel.

Er suppen for kraftig når den er færdig, så bare kom et par dl vand mere i.

Kilde: kvalimad.dk

04.11.2013

Se også video: http://www.youtube.com/watch?v=OLmZ_EOicc8