



Fyldig græskarsuppe

Den kolde sæson er lig med suppesæson. Denne suppe er meget velsmagende, da den indeholder ikke kun græskar, men også søde kartofler. Den passer nærmest sig selv i gryden og holder i flere dage, hvis du laver en stor portion.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 0

Ingredienser

- ½ hokkaido græskar
- ½ butternut squash
- græskarkernerne fra ovenstående
- 2 mellemstore søde kartofler
- olivenolie
- 1 løg
- 1 hel porre
- evt. 1 sjat hvidvin
- 1 laubærblade
- 1 kvist timian
- lidt friskrevet gurkemeje (jeg plejer at gemme dem i fryseren) eller tørret gurkemeje
- 1 terning grøntsagsbouillon
- lidt chili (enten frisk eller fx cayennepeber)
- salt og peber

Pynt: en sjat ekstra jomfru olivenolie eller saltet smørklat, lidt tørrede timianblade, ristede, saltede græskarkerner og revet ingefær

Tilbehør: evt. pitatrekanter med cheddarost ristet i ovnen

Fremgangsmåde

Snit løget groft. Rens porren og snit den hvide del groft. Kom den grønne del suppen og tag det op, lige før suppen blendes. Svits løg og porre i en stor gryde, uden at de tager farve - gerne 8-10 min. Imens renser du græskar og søde kartofler grundigt med en børste og skærer dem i mellemstore stykker MED skrælden. Gem kernerne! Smid løbende græskar- og søde



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



La Champine Viognier

Jean Michel Gerin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1536236



Gewurztraminer Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1488336



Weissburgunder Trocken

Spindler Lindenhof

Pfalz, Tyskland

Varenr. 4255336





kartoffelstykker i gryden.

Tilsæt hvidvin og krydderurter og dæk grøntsagerne med vand. Lad det simre under låg i ca. 35 minutter, eller indtil alle grøntsager og deres skræl er fuldstændigt møre.

Imens kan du rense græskarkernerne let. Fordel dem i et lille fad, dryp dem med olivenolie og salt og rist dem ved 180 grader, indtil de er helt sprøde. Bagetiden afhænger af kernerens størrelse, så smag dig frem.

Fjern porretop og laubærblad. Blend suppen grundigt til den bliver helt tyk og cremet. Smag den til med krydderier, krydderurter, salt og peber - nogle gang skal der tilsættes lidt ekstra bouillon.

Servér suppen med ristede græskarkerner og en sjat god olivenolie (eller smørklat) samt lidt tørret timian eller et drys sød paprika, ekstra chili eller revet ingefær, som du har lyst.

Sådan en suppe nydes med en fyldig, krydret hvidvin fx Pinot Gris, Viognier eller Gewürztraminer.

Tip: Til gæster vil jeg servere denne suppe som forret sammen med lidt dukkah og tyrkisk pitabrød on the side. [Se opskriften på dukkah her.](#)