



# Græskarsuppe med ingefær

## *Ingredienser (4 pers)*

1250 g græskar (Hokkaido)

1 stk ingefær (2-3 cm)

30 g smør

1/2 l hønsebouillon

en knivspids muskatnød - friskrevet

1 løg

1 chili

1 fed hvidløg

1,75 dl piskefløde

salt og peber

persille

## *Fremgangsmåde:*

1. Græskarret skrælles og udkernes. Frugtkødet skæres i tern.
2. Løg og ingefær skrælles og skæres i tern.
3. Chilien befries for kerner og skæres i tynde skiver.
4. Smørret smeltes i en gryde, hvori løgtern steges gennem-sigtige.
5. Ingefær og chili tilsættes. Hvidløget presses i. Græskartern steger med i kort tid, inden bouillonnen tilsættes. Skal koge svagt i ca. 30 minutter, til græskarret er mørt.
6. Massen blendes.
7. Fløden tilsættes og suppen kogen op igen.
8. Smag til med salt, peber og muskatnød.
9. Suppen hældes op i tallerkener og serveres med et drys persille.

Lunt brød serveres til