

Hokkaidosuppe



Ingredienser	6 personer
Hokkaido-græskar	750 g
Kartofler	400 g
Løg	400 g
Hvidløg	1-2 fed
Bouillon	5 dl
Salt - peber	
Friskost cheasy	30 g
Persille eller grønkål	15 g

Fremgangsmåde:

- 1) Skræl kartofler, løg og hvidløg og skær dem i tern.
- 2) Vask hokkaido grundigt, skær den i kvarte og rens den for kerner.
- 3) Hokkaido skæres også i tern, ca. 3 x 3 cm.
- 4) Kog grøntsagerne i 20 min i bouillon.
- 5) Blend suppen.
- 6) Bring suppen i kog og tilsæt friskosten.
- 7) Smag til med salt og peber. Tilsæt evt. mere væske.
- 8) Drys med hakket persille eller grønkål.

Variationer:

Andre rodfrugter som pastinak, persillerod eller selleri kan helt eller delvis erstatte kartoflerne.

Supper - H