



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Uhyggelig butternutgræskarsuppe

Det skal du have

1/2+1/2 stk butternut græskar
1 stk løg
1 fed hvidløg
1/2 stk ingefær
1 pose grøntsagsbouillon
2 dl kokosmælk
1/2 pose rød karrypaste
1/2 pose græskar- & solsikkekerner
2 stk brød
1/2 stk lime

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
2. **Græskarsuppe:** Skræl græskar, halvér og skrab kernerne ud med en ske. Skær halvdelen i grove tern. Pil løg og hvidløg, skræl ingefær og hak det hele groft. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg, hvidløg og ingefær 1-2 min. Kom bouillon, kokosmælk, 2-2 1/2 dl vand og rød karry i (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Kog det hele i 10 min. til græskarret er mørt. Blend suppen og smag til med salt og peber.
3. **Bagt græskar:** Skær resten af græskaret i mindre tern 2x2 cm. Vend dem lidt olie, salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ca. 15-17 min.
4. **Kerner:** Varm en pande op med lidt olie, rist kernerne 2-3 min. Vend dem hyppigt undervejs. Krydr med lidt salt. De kan også ristes i mikroovn. Vend dem i lidt olie og salt og læg på en tallerken. Giv dem 1 min. ad gangen for fuld styrke ca. 2-3 min. i alt.
5. **Brød:** Lun brødet i ovnen et par min.
6. **Servering:** Hæld suppen i skåle og drys kernerne på. Skær lime i både og pres dem over suppen. Spis med brød og bagte græskar til.