

# Hokaidosuppe m. ristet græskarkerner og æble

Mandag 1. oktober 2018

## Fremgangsmåde.

Hokkaidoen vaskes og skæres over.

Fjern kernerne med en ske, hvorefter den skæres i grove tern. Lad skrællen side på, da den afgiver smag og er sund.

Svits hvidløg og ingefær i olivenolie i ca. 3 minutter ved middel varme.

Tilsæt hokkaido, løg og knoldselleri, lad det sautere i 5 minutter, hvorefter vand og fond hældes ved.

Det hele skal simre ved svag varme i en time, hvorefter det blendes med en stavblender.

Smag til med timian, salt og peber og tilsæt evt. lidt vand for at gøre den lidt tyndere.

Server suppen med 1 spsk. Creme Fraiche eller græsk yoghurt, ristede græskarkerner og fintskårne æbletern. frisk hakket koriander.

## Pølsehorn/brød

Opløs gæren i vandet og tilsæt salt og olie. Kom til sidst melet i og ælt til en glat og blød dej. Måske skal der bruges mere eller mindre mel, så pas på med at tilsætte det hele på én gang. Læg et viskestykke eller lignende over skålen og lad dejen hæve i 1 time.

Slå dejen ned og del den i 20 stykker. Tryk dejen flad og rul pøsen ind i dejen. Klem godt sammen, så dejen bliver siddende på pølsen.

Eller rul en klump dej ud på størrelse med en frokosttallerken del den i 8 og rul pølserne som horn. Lad pølsehornene efterhæve på en bageplade i ca. 30 minutter, hvorefter de pensles med sammenpisket æg eller bare med lidt vand. Bag pølsehornene ved 200 gr. varmluft i ca. 15 minutter, til de er gyldne og gennembagte. Lad dem køle af på ovnrusten.

## Ingredienser

1 Hokkaido af ca. 1,2 kg.  
5 groftskårne løg.  
1/4 kvart groftskåret knoldselleri.  
4 fed hvidløg.  
1 hakket frisk ingefær af ca. 3 x 3 cm.  
Frisk hakket timian.  
Frisk hakket koriander.  
1.5 liter grøntsagsfond eller vand og hønse bouillion  
Olivenolie.

## Pølsehorn/brød

2½ dl vand (lillefingervarmt)  
½ pk. gær  
1 tsk. salt  
1 spsk. olie  
400 gr hvedemel + lidt til udrulning  
10 gode pølser (skåret i halve)  
evt. sammenpisket æg til pensling

**opskriften er til 6 personer**