

Græskarsuppe med chili, kokosmælk og friterede gulerødder

Mandag 4. oktober 2021

Ingredienser

500 gr. Hokkaido græskarkød uden kerner og skræl
2 løg
2 fed hvidløg
2 stængler citrongræs
1 rød chili
1 spsk. friskrevet ingefær
1 spsk. olivenolie
6 dl grøntsagsbouillon
1 dåse kokosmælk
salt og peber

Friterede gulerødder

4 gulerødder
1 spsk. olivenolie

Tilbehør

1 dl creme fraiche,
1 potte frisk koriander
Kogt skinke

Fremgangsmåde.

Skær græskarkødet i tern ca. 2 x 2 cm. Pil og hak løgene. Skær top og bund af citrongræs, fjern de yderste blade, bank stænglerne og hak stænglerne fint. Flæk chilien, fjern kerner og hak chilien fint.

Varm olien i en gryde og svits løgene. Tilsæt græskar, presset hvidløg, citrongræs, ingefær og chili. Hæld bouillon på og lad suppen simre under låg ved svag varme i ca. 20 min. til græskarkødet er mørt.

Tag gryden af varme og blend til en ensartet suppe. Sæt gryden tilbage på varmen. Tilsæt kokosmælk og kog suppen op. Smag til med salt og peber.

Skræl gulerødderne og skær i strimler med en tyndskræller. Varm olien på en pande og steg gulerødderne.

Læg skinken i tallerken og hæld den varme suppe på.

Kom friterede gulerødder, creme fraiche, koriander på suppen.