

# Græskarsuppe med bacon og mandler

## Mandag 7. oktober 2019

### Ingredienser

1 lille hokkaidogræskar  
olivenolie til stegning  
1 løg  
½ finthakket chili  
2 fed hvidløg  
1 l grøntsagsbouillon  
1 dl piskefløde  
saft af ½ citron  
salt og friskkværnet peber

### BACON-MANDEL-DRYS

100 g bacon i et helt stykke  
50 g mandler  
cremefraiche 18 %  
persille

opskriften er til 4 pers.

### Fremgangsmåde

Halvér græskarret, og skrab kernerne ud med en ske. Skær skrællen af med en skarp kniv, og skær græskarkødet i tern. Svits dem i olie i en gryde. Pil og hak løg og hvidløg, og svits sammen med græskarternene i ca. 5 minutter, uden at de tager farve. Hæld bouillon i gryden, og bring det i kog. Lad det koge i 20 minutter under låg, til græskarternene er helt møre. Blend suppen med en stavblender. Tilsæt fløde og citronsaft, og smag til med salt og peber.

### BACON-MANDEL-DRYS

Skær bacon i tern, og hak mandlerne groft. Steg bacon sprød, nemmest i ovnen, Rist mandlerne gyldne på en pande. Servér suppen med creme-fraiche, hakket persille og bacon-mandel-drys.