

Græskarsuppe

Opskrift til 4-6 personer

Det her er verdens bedste græskarsuppe. Jeg har aldrig smagt så god en græskarsuppe før. Især i efteråret laver jeg denne suppe igen og igen. Jeg laver altid en kæmpe portion og fylder fryseren op.

Forberedelsestid

15 min.

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

45 min.

Ingredienser

Karamelliserede græskar

- 1 stk (1 kg) Hokkaido græskar
- 1/2 dl olie
- 1 spsk. salt
- 1/2 dl brun farin eller kokossukker

Resten af suppen

- 2 spsk. olie til stegning
- 2 tsk. rød karrypaste eller sambal oelek
- 1 stort løg (jeg brugte rødløg)
- 3 fed hvidløg
- 1 liter vand (inkl. 2 terninger grøntsagsbouillon)
- 200 g flødeost naturel
- evt. cremefraiche, persille og sprød chorizo til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl græskaret, halver det og fjern kernerne – skær det i små tern (behold bare skrællen på)
3. Kom dem på en bageplade og hæld olie, salt og brun farin over – giv dem 20 minutters tid i ovnen (til de er bløde og karamelliserede)
4. Hak imens rødløg og hvidløg og kom lidt olie og rød karrypaste på en dyb pande eller wok
5. Svits løg og hvidløg her i og tilsæt to tredjedele af de karamelliserede græskar når de er klar
6. Stil blot bagepladen tilbage i ovnen, men skru ned for varmen til 130 grader. Så kan de resterende græskartern ligge og hygge sig
7. Kom vand, bouillonterning og flødeost i panden og rør godt rundt
8. Tag en stavblender og giv suppen en tur (jeg proppede blot stavblenderen ned i min dybe pande, uden at røre og beskadige bunden) og blendede til løg og græskar var most ud

9. Lad suppen stå 10 minutters tid og simre videre ved middel-høj varme
10. Server med en klat cremefraiche og de resterende græskar fra ovnen