

Grøntsagssuppe med græskar

Opskrift til 4 portioner

Ingredienser

- 1 hokkaido græskar
- 1 squash
- 250 g blomkål
- 200 g cherrytomater
- 2 løg
- 1 helt hvidløg (ikke bare et fed) - men halveret dog
- godt med olie til grøntsagerne
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. all round
- godt med salt og peber
- 1 liter bouillon (1-2 terninger)
- 3 spsk. balsamicoeddike
- 100 g flødeost naturel smag

Toppings

- croutoner og/ eller græskarkerner
- evt. lidt yoghurt naturel
- evt. lidt urter, f.eks. timian
- evt. lidt chiliolie
- ekstra salt og peber

Sådan gør du

1. Klargør grønt: behold bare skrællen på græskar, men rens godt og fjern kerner og enderne. Skær i lidt mindre stykker og kom på en bageplade beklædt med bagepapir. Skyl blomkål, squash og tomater og skær lidt mindre.
2. Fjern skrællen fra løget, skær i både. Tag et helt hvidløg frem, skær over på tværs. Læg det med skrællen ned mod bagepladen. Kom også blomkål, squash, tomater og løg på .
3. Hæld olie over det hele - rigeligt over hvidløgene. Drys med krydderier. Bag ved 200 grader varmluft i 25 minutters tid.
4. Pres nu de bagte hvidløg ud af deres fed, ned i en foodprocessor. Kasser bare skrællen.
5. Kom resten af grøntsagerne ved sammen med bouillon vand og balsamicoeddike. Kør til det er cremet.
6. Bland flødeost ved og smag til om det mangler noget.
7. Hæld i skåle og top med urter, croutoner, yoghurt eller hvad du foretrækker.