



# Opskrift

## Hokkaidosuppe

(4 personer)

- 1 hokkaido
- 1 spsk olivenolie
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 4 kartofler
- 2 gulerødder
- Æbleeddike
- Koriander
- Chili
- Evt. lidt sukker
- Salt og peber
- Ristede græskarkerner
- Hakket persille
- Evt. græsk yoghurt
- Brød

Skrub hokkaidoen under rindende vand. Flæk græskaret med en skarp kniv og tag kernerne ud med en ske. Skær hokkaidoen i grove stykker. Varm olivenolie op i en gryde og steg hokkaidostykkerne ved lav varme, mens du skærer de andre grøntsager i skiver.

Tilsæt løg, presset hvidløg, kartofler, gulerødder.

Tilsæt vand så det dækker halvt over grøntsagerne. Læg låg på og kog i 15 minutter. Blend suppen med stavblender og spæd til med vand, hvis den er for tyk.

Smag til med salt, peber, lidt æbleeddike, chili og koriander og evt. lidt sukker.

Server suppen med brød, ristede græskarkerner, hakket persille og evt. græsk yoghurt

**BO GRØNT**

**Velkomme**