



TJØRRINGSPEJDERNE
Ålykkevej 15
7400 Herning

Dejlig klimavenlig suppe der fint kan laves over bålet.





TJØRRINGSPEJDERNE
 Ålykkevej 15
 7400 Herning

Cremet, varm suppe med efterårets bedste ingredienser – kartoffel, græskar og porre!

Denne silkebløde suppe toppet med dejlig toppings, er fantastisk på hvilken som helst kold aften!

3-4 pers. Ingredienser:

Suppe:

200 g porre

250 g græskar

450 g kartoffel

ca 1,5 liter kogende vand Grøntsagsboullion (1 terning) 1 dåse kokosmælk

Lidt smør

Salt, peber og paprika

Topping:

et par håndfulde blandede nødder og kerner (Der kan evt bruges peanuts, græskar- og eller solsikkekerner)

1 pakke serrano skinke lidt cremefraiche

Lime saft

Lidt solsikke olie

Fremgangsmåde

1. Skræl og skær porre, kartoffel og græskar i små stykker.
2. Svits dem hurtigt i lidt smør i en stor gryde.
3. Tilsæt boullion og vand til det er lidt mere end dækket.
4. Kog det godt ind i ca 30-40 min til vandet er godt fordampet.
5. Blend det hele sammen og tilsæt kokosmælk.
6. Lad der varme igennem igen, og smag til med krydderierne.
7. Suppen kommes i skåle og toppes med det hele og en lille smule cremefraiche og frisk lime saft. □

