

Cremet Hokaido Græskarsuppe med Sprød Chorizo & Flutes

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 5 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Hokkaido Græskar, øko
1 stk	Chorizing, mild
4 stk	Store kartofler - øko
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Løg, øko
2 tsk	Ingefær
1 stk	Chili
1 stk	Flutes
	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Vineddike
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
	Vand

Tilberedning:

Græskaret skylles godt og skæres midt over. Du kan vælge at skrælle hokaidoen, men der sidder gode vitaminer i skallen, så det gør jeg normalt ikke.

Kernerne fjernes og resten af hokaidoen, (inkl. skræl) skæres i grove tern.

Gulerødder, kartofler og løg skrælles og snittes i grove tern.

Sauter alle grøntsagerne i olivenolie i en stor gryde.

Vand tilsættes til det dækker grøntsagerne.

Fjern kernerne og hak chilien fint. Skræl og hak ingefæret fint. Tilsæt chili og ingefær. Kom låg på suppen og kog den under høj varme i 15-18 minutter.

Suppen blendes. Blend til den er helt glat og cremet. Vineddike tilsættes.

Smag suppen til med salt og frisk kværnet peber og evt. mere vineddike.

Skær chorizopølsen i tynde skiver og rist dem på en pande til de er sprøde.

Tænd ovnen på 200 grader og varm flutes i ovnen.

Servér suppen med flutes og sprød chorizo.

Velbekomme.