



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2014

Forret

Spicy græskarsuppe med friterede gulerødder (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

500 g Hokkaido græskarkød uden kerner og skræl, 2 løg, 1 fed hvidløg, 2 stængler citrongræs, 1 rød chili, 1 spsk frisk revet ingefær, 1 spsk olivenolie, 6 dl grøntsagsbouillon, 1 dåse kokosmælk, salt og peber, 4 gulerødder, 1 spsk olivenolie.

Tilbehør: 1 dl creme fraiche, frisk koriander og groft brød.

Skær græskarkødet i tern på ca. 2 x 2 cm. Pil og hak løgene. Skær top og bund af citrongræs, fjern de yderste blade, bank stænglerne og hak dem fint. Flæk chilien, fjern kerner og hak den fint.

Varm olien i en gryde og svits løgene. Tilsæt græskar, presset hvidløg, citrongræs, ingefær og chili. Hæld bouillon på og lad suppen simre under låg ved svag varme i ca. 20 minutter til græskarkødet er mørt.

Tag gryden af varmen og blend til en ensartet suppe. Sæt gryden tilbage på varmen. Tilsæt kokosmælk og kog suppen op. Smag til med salt og peber.

Skræl gulerødderne og skær i strimler med en tyndskræller. Varm olien på en pande og steg gulerødderne. Servér suppen med friterede gulerødder, creme fraiche, koriander og brød.