



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2021

Forret

Hokkaido suppe (4 personer).

Ingredienser: 1 hokkaido, 1 spsk olivenolie, 1 løg, 3 fed hvidløg, 4 kartofler, 2 gulerødder, æbleeddike, koriander, chili, salt og peber. **Pynt:** ristede græskarkerner, persille og græsk yoghurt.

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 grønsager i skiver.

Tilsæt løg, presset hvidløg, kartofler, gulerødder – ja, alle de rødder, du vil. Med blot løg og hvidløg oplever du den fulde hokkaidosmag og den er god.

Tilsæt vand, så det dækker halvt over grønsagerne. 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 og evt. lidt sukker. Tilsæt dine yndlingskrydderier, fx chili, citron, appelsin, ingefær, koriander, kommen, spidskommen eller laurbær.

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

