

# HOKKAIDOSUPPE MED KOKOSMÆLK

Kokosmælken gør denne krydrede hokkaidosuppe ekstra cremet og lækker, og tomatpuréen giver den en smuk farve.

•

Til

- 1 hokkaidogræskar
- 2 løg
- 1 spsk olivenolie
- evt.  $\frac{1}{2}$  dl hvidvin
- 1 l vand
- 1 terning hønsebouillon
- $\frac{1}{2}$  tsk chilipulver
- 1 nip revet muskatnød (knust)
- 1 ds tomatpuré
- 1 ds kokosmælk
- salt
- peber

## Tilbehør

- evt. creme fraiche
- brød

Halver græskarret, og kom det på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom det i ovnen og tænd så på 180 grader. Sluk ovnen efter ca. 1 time, og lad græskarret blive derinde.

Tag græskarret ud, når ovnen er kølet af. Skrab kernerne ud - de skal ikke bruges i suppen. Skrab al "kødet" fra græskarret ud, og sæt det til side.

Hak løg i tern, og svits dem i olien i en relativt stor gryde. Tilsæt hvidvin, når de begynder at tage farve. Hvis du ikke har hvidvin, kan du også sagtens bruge lidt af vandet.

Tilsæt derefter vand, bouillon, chilipulver, muskatnød og græskarkødet. Lad suppen simre i ca. 20 minutter. Tilsæt tomatpuré og kokosmælk, og blend suppen, til den er helt

ensartet. Smag til med salt og peber.

Server evt. græskarsuppen med en klat creme fraiche og lidt brød til.

