

# GRESSKARSUPPE

*Vi dobler oppskriften.*

- ✓ 800 g gresskarkjøtt (ferdig rensset for skall og frø) Vi har brukt butternut-gresskar, da vanlig gresskar ikke var å oppdrive etter halloween.
- ✓ 2 mellomstore søtpoteter
- ✓ 1 løk
- ✓ 1 ss revet, frisk ingefær
- ✓ 1 hvitløk (vi bruker kinesisk hvitløk, uten fedd)
- ✓  $\frac{1}{2}$  -1 chili
- ✓ 1 sitrongress (vi klarte ikke å finne, så laget uten)
- ✓ 1 liter kyllingkraft/buljong eller grønnsaksbuljong
- ✓ 2 dl kokosmelk
- ✓ Nøytral olje
- ✓ Salt og pepper (vi tilsatte hverken salt eller pepper)
- ✓ 1 lime

1. Skjær gresskarkjøttet i terninger. Skrell og skjær søtpotetene i små biter. Hakk løk, hvitløk og chili (fjern evt frøene hvis du vil ha en mildere smak). Fjern de ytterste harde bladene på sitrongresset og finsnitt resten.
2. Varm litt olje i en kasserolle eller gryte. Fres løken til den begynner å bli myk, uten at den får farge. Tilsett ingefær, chili, hvitløk og sitrongress. Fres videre i et par minutter under omrøring. Ha i gresskar og søtpotet og fres videre i et minutt. Hell over kraft/buljong. Kok opp og la det hele småkoke til grønnsakene er møre, ca. 30 minutter.
3. Kjør suppa glatt og jevn med stavmikser. Tilsett kokosmelk, og smak til med lime og evt salt og pepper.
4. Serveres med frisk koriander og godt brød.