



Gulerod-hokaido suppe med chili og kokos

Ingrediensliste til 10 personer:

500 g græskar, udhulet, i skiver
10 g afskallet hvidløg
10 g chili
400 g skrællede gulerødder
½ l hønsfond
300 ml kokosmælk
50 g pære- eller æblejuice
100 g afskallet rødløg

Metodebeskrivelse:

Græskar, gulerødder, løg, chili og hvidløg bages møre i ovn.
Hældes op i en gryde med fond og kokosmælk.

Koges op, blendes og smages til med eddike, salt, peber. Justeres eventuelt med kokosmælk.

Smagsbilledet er sødt fra græskar, gulerødder og kokos, men tøjles af chili og hvidløg. Smag til med eddiken.