

Mor Lizzi's opskrifter.

Græskarsuppe.

Ingredienser:

1 Hokkaido græskar eller et tilsvarende stykke græskar

1½ porre

evt. hvidløg

1 citron

1 ds. kokosmælk

½-1 tsk. karry

ca. 6 dl suppe

salt og peber

tilbehør: syrnet fløde 9 %

Fremgangsmåde:

Del græskaret i 2 og fjern de store kerner. Læg det med den flade side nedad og skær den hårde skræl af med en kniv. Skær græskarkødet i mindre stykker eller riv det groft.

Rens porrerne og skær dem i ringe. Hvis der bruges hvidløg hakkes det groft.

Pres citronen.

Åbn dåsen med kokosmælk og skrab 1 spsk. af fedtet ud i en stor gryde.

Varm det op i sammen med karry. Tilsæt græskar og porrer og evt. hvidløg og sautéér ca. 5 min. uden det tager farve.

Hæld halvdelen af citronsaften, kokosmælk og suppe ved. Kog ved jævn varme under låg til grønsagerne er møre.

Puréér eller blend suppen, tilsæt evt. mere suppe til en passende konsistens og kog den blendede suppe igennem.

Smag til med citronsaft, salt, peber og karry, og servér med 1 klat syrnet fløde i hver tallerken.