

## Gresskarsuppe



### Ingredienser:

- 1 ½ kg gresskar
- 4 gulrøtter
- 2 løk
- 1 fedd hvitløk
- ½ chilli
- 2 ss olje
- 1 ts finhakket frisk ingerfær
- 1 l grønnsaksbuljong eller kyllingbuljong
- 2-3 ss sweet chillisaus
- Presset sitron eller lime
- Matfløte
- Fersk koriander
- Ristede gresskarkjerner til pynt

### *Fremgangsmåte:*

1. Rens gresskaret, ta ut kjernen og kutt gresskarkjernen i terninger.
2. Rens og grovhakk løk og hvitløk.
3. Fres gresskar, løk og hvitløk i olje i en kasserolle i ca. 2 minutter.
4. Tilsett chilli og finhakket fersk ingerfær.
5. Hell på buljongen og kok opp i ca. 20-30 minutter. Kjør suppen sammen med en stavmikser.
6. Tilsett sweet chillisaus, saft fra sitron eller lime.
7. Ha i litt matfløte slik at suppen får en kremet konsistens.
8. Dryss over ristede gresskarkjerner og fersk koriander ved servering.