Gresskar- og potetsuppe



Ingredienser

- ♥ 2 løk
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 2 cm fersk ingefær
- ♥ 30 g smør
- ♥ 900 g gresskarkjøtt (skrelt vekt)
- ♥ 300 g poteter (skrelt vekt)
- ♥ 100 g søtpotet (skrelt vekt)
- ♥ 1 liter grønnsaksbuljong
- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ kvernet salt og pepper

Topping:
- ♥ gresskarkjerner
- ♥ bladpersille
- ♥ crème fraîche

Fremgangsmåte

Hakk løk, hvitløk og ingefær i biter og ha i gryten sammen med smør. La dette steke på middels varme i et par minutter.

Tilsett gresskar, potet og eventuelt også søtpotet i biter. Det er ikke så nøye hvor store du lager bitene, for de skal moses sammen til slutt uansett.

Hell over grønnsaksbuljong.

Sett på lokk og gi det hele et oppkok. Senk varmen på platen og la småkoke i 30 - 40 minutter, eller til både gresskar- og potetbitene her supermyke.

Bruk en stavmikser til å kjøre suppen jevn.

Tilsett kremfløte og smak til med rikelig kvernet salt og pepper.

Varm opp suppen på nytt rett før servering.

Topp gjerne suppen med et dryss gresskarkjerner for crunch, litt hakket bladpersille og eventuelt en liten klatt crème fraîche (eller rømme).

Tips

♥ Ikke kjør stavmikseren lengre enn nødvendig for å få suppen jevn. Holder du på for lenge med stavmikseren, kan de kokte potetene bli seige.

♥ Suppen smaker aller best nylaget, men det går fint å oppbevare rester i kjøleskapet og varme opp suppen på nytt dagen etter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskar-og-potetsuppe