



Hokkaidosuppe

Cremet hokkaidosuppe med kokosmælk, chili og citron giver en skøn kombination af sødme, varme og frisk syrlighed.

Det skal du bruge:

- 1 porre
- 400 g gulerødder
- 100 g stegepebre
- 1 hokkaido
- 1-1½ dl vand eller grøntsagsbouillon
- 1 dåse kokosmælk
- Reven skal og saft af ½ citron
- ½ chili
- olivenolie
- Havsalt

Skyl porre og skur gulerødder, og skær begge i skiver.

Skær peberfrugt i strimler, og sauter det hele ved svag varme, i olivenolie i en tykbundet gryde.

Skur imens hokkaidoskindet, og halver den.

Fjern kernerne, og skær hokkaidoen i tern, og kom den i gryden til grøntsagerne.

Sauter et par minutter, og tilsæt væsken.

Kog til alt er mørt, ca. 20 minutter, og blend den til den er glat og cremet, gerne med en stavblender. Tilsæt kokosmælk, og kog godt igennem.

Smag til med salt, reven citronskal og saft, samt finthakket chili.

Server suppen i skåle, drys med majs-tomat topping, og spis sprøde forårsruller til.