

# Gresskarsuppe

Oppskriften gir 4 porsjoner.

## Ingredienser:

- 1 kg gresskarkjøtt
- 1½ gulrot
- ¼ rødløk
- ½ kinesisk hvitløk
- ½ chili
- ½ rød paprika
- Grønnsaksbuljong
- Litt salt, peppermix og malt pepper
- 200 g ristede gresskarkjerner til garnityr

## Fremgangsmåte:

- Kutt alle grønnsakene i passe store biter.
- Stek først rødløk, hvitløk og chili i en gryte med litt olje.
- Tilsett resten av grønnsakene og la det surre i 15 minutter.
- Tilsett vann til det dekker grønnsakene og ha i buljongen. Kokes til alle grønnsakene er møre.
- Bruk stavmikser og lag en fin pure. Smak til med salt, peppermix og malt pepper.

Til slutt kan du ha i en liten skvett melk for å runde av smaken litt dersom du ønsker det.