

Hokkaidosuppe

Tilberedningstid
60 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 1 Hokkaido
- 4 Kartoffler
- 1 chili
- 3 fed hvidløg
- 1 løg
- 0,5l bullionvand (2 bullionterninger)
- 2,5 dl fløde
- Salt og peber

Topping

- Græskarkerner
- Brødcrotonner
- Græsk yoghurt



Fremgangsmåde

Skær hokkaido ud i mindre grove stykker med skræl og kom det i en gryde.

Kom også grove stykker af kartoffel, løg, hvidløg og chilli i gryden.

Hæld bullionvand ved og kog det op i ca. 45 min til alle grøntsagerne er bløde.

Kom det hele i en blender eller stavblend det til en ensartet masse.

Hæld fløden i suppen og smag til med salt og peber.

Server med brødcrotonner, græsk yoghurt og græskarkerner.