

Oppskrifter 20.11.2010 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Gresskarsuppe

1 løk, hakket
1 hvitløksfedd, finhakket
2 ss smør
400 g gresskar uten kjerner og skall, i biter
½ ts karripulver
6 dl grønnsaksbuljong
1 melen potet, i terninger
2 ss gresskarkjerner
1,5 dl kremfløte
litt malt muskat
4 ss crème fraîche
1 ss druekjerneolje

Stek løk og hvitløk myk og blank i smør i en gryte. Tilsett gresskar og karripulver. Hell over buljong og tilsett potet. La suppen småkoke under omrøring i 25-30 minutter. Rist gresskarkjernene i en tørr panne. Bruk en stavmikser eller kjøkkenmaskin til å kjøre suppen glatt. Tilsett fløte og evt. mer buljong til suppen har fått ønsket konsistens. Smak til med salt, pepper og muskat. Garner suppen med crème fraîche, gresskarkjerner og litt druekjerneolje ved servering.

Drikke

Hexander Riesling, Spätlese trocken 2009