



## Spicy Hokkaido Suppe

5 personer

### Ingredienser

- 1 stor græskar, hokkaido
- 200 g gulerod, uspec., rå
- 200 g peberfrugt, rød, rå
- 40 g chili, rød, frisk
- 1 stor rød løg
- 10 g ingefær, rod, rå
- 3 mellem fed hvidløg, rå
- 1 tsk hvidløgpulver, Santa Maria
- 1 tsk paprika
- 1 tsk spidskommen, stødt
- 1 spsk olivenolie, ekstra jomfru, øko, Änglamark
- 1 stk grøntsagsbouillon, terning, øko, Änglamark
- 400 g kokosmælk, light, øko, Inspiring Food
- 1 spsk chili, tørret
- 1 tsk salt, bordsalt (jodberiget)
- 1 tsk peber, sort

### Fremgangsmåde

1. Skær hokkaido ud i tern uden skræl. 1 stor Hokkaido græskar svarer til mellem 900-1000g uden skræl.
2. Skær gulerod (valgt frit med eller uden skræl), peberfrugt, chilli, rød løg, ingefær (10g er ca. 2cm), hvidløg, krydderier efter ønske (dem der står er forslag) og kom det i en stor gryde.
3. Steg det på medium varme med olivenolie.
4. Tilføj vand så det dækker 2/3 del af grøntsagerne samt grøntsags bouillon. Kom ikke for meget vand i, du kan tilføje mere senere, hvis du vil have konsistensen mere flydende. Kog i ca. 25-30min.
5. Blend det hele i gryden med en stavblender.
6. Til sidst tilsættes kokosmælk, og lad det simre. Hvis du her ønsker den skal være tyndere i konsistensen kan du tilføje mere vand.
7. Smag til med salt og peber.