



## GRESSKARSUPPE

6B, TØMMERÅS SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 Ss olje

#### SE OPPSKRIFT 2 FOR RUNDSTYKKER

2 Fedd Hvitløk

2 Gresskarkjerner

2 Ss

Stk Sjalottløk

0.5 Ts

Pepper

600 G Gresskar fra skolehagen

3 Stk Buljongterninger

1 L Vann

L

### SLIK GJØR DU:

1

Skrell gresskar. Del i biter.

2

Hakk løk og hvitløk fint.

3

Fres løk og hvitløk i olje i en kjele til løken er blank. Tilsett gresskarkjerner og fres i et par minutter.

Hell over buljongen og kok opp.

La suppen koke i 15-20 minutter. Smak til. Bruk gjerne chili.

4

Bruk stavmikser og mos suppa glatt. Tilsett mer vann om nødvendig. Smak til med pepper og sitronsaft.