



GRESSKARSUPPE

6B, TØMMERÅS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|-----|-------------------------|
| 2 | |
| Stk | Sjalottløk |
| 0.5 | Ts |
| | Pepper |
| 600 | G |
| | Gresskar fra skolehagen |
| 3 | Stk |
| | Buljongterninger |
| 1 | L |
| | Vann |
| 2 | Øs |
| | olje |

SE OPPSKRIFT 2 FOR RUNDSTYKKER

| | | |
|---|------|-----------------|
| 2 | Fedd | Hvitløk |
| 2 | | Gresskarkjerner |
| | Ss | |

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.