

N° 17

# GRÆSKAR SUPPE

med Harissa

---

## Ingredienser:

4 personer

2 hakkede løg  
2 fed hakkede hvidløg  
1 stilk citrongræs i tynde skiver  
3 spsk olivenolie  
750 g græskar i grove tern  
1 l. grønsagssuppebouillon  
2 dl kokosmælk  
Salt  
Ca. 1 tsk harissa

## Tilbehør

Evt. Grissini  
Frisk koriander

## Sådan gør du:

Svits løg, hvidløg og citrongræs 2 minutter i olie.  
Tilsæt græskar, bouillon og kokosmælk. Lad suppen simre i 30 min. og blend den.  
Kom suppen tilbage i gryden og smag den til med salt og Harissa.

Server ekstra harissa i en skål, så man selv kan smage suppen til.  
Server evt. med grissini eller brød til