

Hokkaido Suppe



Halloween er en forholdsvis ny tradition i Danmark, der er kommet hertil i løbet af 1990'erne. Som så mange andre nyere traditioner, har vi umiddelbart importeret halloween fra USA. Til halloween hører græskar, og i USA bager man græskartærte. Græskartærte skal man vist være vokset op med, for at synes, det er noget særligt, så vi kaster os over græskarsuppe i stedet for.

De små orangerøde hokkaidogræskar, der vejer omkring $\frac{1}{2}$ -1 kg., er velegnede til suppe. Græskar er jo ikke ligefrem smagsbomber, så man skal selv stå for krydringen. Typisk vil man krydre græskarsuppe med ingefær eller karry, men her bruger vi rød peber og chili

1 hokkaido græskar på omkring $\frac{3}{4}$ kg.
1 stort løg, skåret i tynde skiver
1 stor rød peberfrugt, skåret i tynde skiver
1-2 fed hvidløg.
 $\frac{1}{2}$ rød chili, finthakket
3 dl vand
salt og friskkværnet sort peber
olivenolie
Creme Fraiche
Purløg

Skræl hokkaidogræskaret og halver det. Skrab kernerne ud med en ske. Skær det mindre stykker og kom dem i en bradepande. Vend med lidt olivenolie og bag i en 200° varm ovn i ca. 45 minutter.

Put løg, peberfrugter, hvidløg og chili i en varm gryde med lidt olivenolie. Tilsæt lidt salt og et vrid sort peber. Lad det hygge sig i en halv times tid over svag varme, så det ikke tager farve. Er du i tvivl om, hvor meget chili der skal i, så fjern kerner og de hvide hinder, og start med den røde frugt. Hvis du så synes der skal lidt mere drøn på, når du smager til, kan du putter kernerne med i suppen.

Når græskarstykkerne er møre kommes de med i gryden, og der spædes op med koldt vand. Kog suppen op og lad det simre ca. 10 minutter. Blend suppen og smag til med salt og peber. Suppen kan evt. spædes op med ekstra vand.

Varmes igennem og serveres med creme fraiche og lidt klippet purløg, Man kan pynte med ristede græskarkerner. De kan købes færdige, men hvis man er en tålmodig sjæl kan man også lave dem selv. Kernerne renses for kød og hinder (og det tager tid), og ristes i lidt olie i en 200° varm ovn en halv times tid. Krydres med salt.

Køkkenskriveren

Kog kernene i saltvand i 20 minutter, og tørres i ovnen ved 200 grader.