



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pistou suppe med kikærter, græskar, spinat, mandler og citron

Det skal du bruge

1 stk butternut græskar
 1½ fed hvidløg
 1 stk tomat
 1 stk gulerod
 ½ spsk ras el hanout
 1 pose kokoscreme
 ½ pose grøntsagsbouillon
 1 dåse kikærter
 ¾ tsk sambal oelek
 100 g babyspinat
 1 pose saltede mandler
 ½ stk citron
 2 stk pitabrød
 4½ dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b basisvare

- 1. Græskar:** Del græskar og skrab kernerne ud. Skær i tern ca. 2x2 cm.
- 2. Grønt:** Pil og pres hvidløg. Skyl tomat og skær i tern. Skræl gulerod og skær i tern.
- 3. Suppe:** Varm en gryde op med lidt olie. Steg hvidløg i 1 min. uden det tager farve. Kom tomater i og lad det stege 2 min. Tilsæt græskar, gulerod, kartoffel, ras el hanout, kokoscreme, bouillon og vand. Lad det koge 15 min. Dræn kikærter og kom i gryden sammen med sambal oelek (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) Lad det koge yderligere ca. 10 min. til kartofler og græskar er møre.
4. Skyl spinaten og tør den godt. Hak mandlerne groft.
5. Riv skallen af ¼ citron fint og kom det i gryden. Smag suppen til med salt og peber. Skær citronen i både.
6. **Brød:** Lun brødene i en brødrister.
7. Vend spinaten i suppen og lad den falde sammen. Hæld suppen i portionsskåle, drys med mandler og pres citronsaft over. Servér med lunt brød til.

TIPS!

Hvis du ønsker suppen glat kan du blende den inden der kommes spinat i og evt. spæde til med mere vand.