

Græskarsuppe.

Med kartoffel og bacon

20 pers.

2 kg. Græskarkød,
1 kg. Kartoffler
500 gr. Bacon i tern
3 l. hønsesuppe
3 dl. Fløde.

Creme fraise
Grovbrød, gerne græskarkernebrød

Hønsefond laves - gerne dagen før -.
Græskar skrælles og rengøres for kerne og skind.
500 gr. Skæres i fine brounoise.
Kartofler skrælles og 250 gr. Skæres også i fine brounoise.
Græskar (tern) og kartoffel (tern) samt bacon ristet til de er sprøde.
Bruges som garniture sammen med creme fraise.

Græskarkød og resten af kartofler koges møre i hønsesuppe, blændes og det hele legeres med fløde.

Smages til med salt og peber.

Græskarsuppe serveres i suppetallerken, Brounoise af græskar, kartoffel og bacon lagges på og creme fraise på toppen.

Der serveres frisk grovbrød til.