

## Græskarsuppe med kardemomme og peberrodscreme

Til 6-8 personer

- 1½ l vand
- 1 kg græskarkød
- 3 store løg
- frisk timian
- 4 kardemommekapsler, let knust
- 4 fed hvidløg
- 2 spsk virkelig god sherryeddike
- 2 spsk citronsaft – måske mere
- revet skal af 1 citron
- 1 spsk sukker
- 6 spsk friskrevet peberrod
- 2 dl piskefløde, pisket til skum

Det skal være et græskar med melet kød som fx hokkaido.

Kom vand, græskar, løg, timian, kardemomme og hvidløg i en gryde og kog, til grøntsagerne er meget møre. Mens det koger, rives peberroden meget fint – det er det, den flossede side af rivejernet er til. Bland med 1 spsk af eddiken, 1 spsk sukker og halvdelen af flødeskummet til en creme. Gem den.

Fisk kardemommen op og mos suppen i blender eller gennem en sigte. Kom suppen tilbage i gryden og kog den igennem med lidt mælk, hvis den er for tyk. Smag til med salt og peber, sherryeddike, citronsaft og skal. Man skal ikke nødvendigvis bruge det hele, men stoppe, når det smager dejligt. Vend resten af flødeskummet i. Servér suppen med en skefuld af peberrodscremen oveni og masser af brød.