

# Mens vi venter på Den store Græskarmand ...



... så kan man lige gå ud og kaste et blik rundt og se, at vinteren nærmer sig. Og når man kommer hjem, kan man hygge sig med en portion skøn, gul græskarsuppe.

## Nu falmer skoven



# Vinterlukket





Der er dog stadig noget at gøre for både folk og kræ



Og så til græskarsuppen:

2-3 kyllingebrystfileter	koges med rigeligt grønt – fx. porre, løg, persille, friske krydderurter – suppen sies, og kødet skæres i tern – ca.1 cm <sup>3</sup>
1-2 løg og 1-2 fed hvidløg 1 tsk. spidskommen og ½ tsk. stødt koriander 1-2 græskar	snittes fint og steges klare i en spsk. olie, tilsættes og brændes af, inden - befriet for skal og kerner og skåret i småstykker - hældes i gryden sammen med suppen og småkoger ca. ½ time, til græskarret er mørt
1 pk. bacon	steges sprødt og smuldres, mens suppen koger suppen blendes og tilsættes
ca. 2 dl mælk	og det hele varmes godt igennem og smages til med salt og peber

Ved servering lægges lidt kyllingetern i bunden af tallerkenen, suppen  
øses over, og til sidst strøs baconsmulder på.

God appetit!

27.10.2016/Karen Rasmussen