



# Butternut Squash Suppe

4 pers.

30 minutter

## Ingredienser

---

1 butternut [squash](#), uden kerner, skåret i tern  
4 [gulerødder](#), i tern  
2 stængler [bladselleri](#), i tern  
2 [løg](#), i tern  
4 fed [hvidløg](#)  
1 spsk olivenolie  
5 frisk [salvie](#), blade  
1 stængel frisk [rosmarin](#)  
1 tsk [timian](#), tørret  
8 dl [grøntsagsbouillon](#)  
1 tsk sød [paprika](#), eller røget  
1/2 øko [citron](#), saft og revet skal  
salt  
sort [peber](#), friskkværnet

## Fremgangsmåde

---

Kom olie, løg, hvidløg, gulerødder, butternut græskar, bladselleri, salvie, rosmarin og timian i en stor gryde og sauter ved mellem varme i 5-10 minutter.

Kom grøntsagsbouillon, salt, peber og paprika i og lad det simre i 20 minutter.

Blend grundigt til suppen er helt cremet, smag til med citron og evt mere salt og peber.

Server i skåle med lækker topping.

### Forslag til servering

Hasselnødder, valnødder, græskarkerner og chorizo.  
Evt. creme fraiche og lidt friske krydderurter