

Bagt græskarsuppe med sprød drys



Sprøde kikærter, til drys på suppen:

2 dåser kikærter (ca. 800 g)	4 spsk olivenolie
2 tsk paprika	$\frac{1}{2}$ tsk mild chilipulver eller cayennepeber
2 dl Cheddar og Maasdammer	

Hæld lagen fra kikærterne og skyl dem i koldt vand. Kom kikærterne på en plade beklædt med bagepapir.

Vend dem med olie og krydderier og bag kikærterne samtidig med grøntsagerne. Tag dem ud efter ca. 15 minutter.

Drys kikærterne med ost og lad dem bage med de sidste 5 minutter af bagetiden.

Bagt græskarsuppe:

800 g Hokaido græskar	8 store tomater
4 Zittauerløg	800 g Cherrytomater

4 fed hvidløg	6 stilke frisk timian eller oregano
6 spsk olivenolie	4 tsk groft salt
Friskkværnet peber	12 dl grøntsagsbouillon
Frisk basilikum	12 dl piskefløde 38%
2 dl cremefraiche 18%	

Halver græskarret. Fjern kernerne og skær græskarret i mindre stykker.

Halver de store tomater og de 2 løg.

Kom alle grøntsagerne og krydderurterne på en plade med bagepapir. Vend dem med olie, salt og peber.

Bag grøntsagerne og sluk ovnen. Lad grøntsagerne stå ved eftervarmen i 15 minutter.

Pres de bagte hvidløg ud af skallerne, og kom grøntsagerne i en gryde og tilsæt bouillon.

Bring suppen i kog og lad den simre i ca. 5 minutter.

Tilsæt basilikum og fløde, og blend suppen glat, f.eks. med en stavblender. Varm suppen igennem og smag til.

Kan serveres med havregrynsboller.

Som pynt lægges stegte baconstykker.