



# Græskarsuppe



2 pers.



15 min.



5 min.

## INGREDIENSER

### Det skal du bruge

- 1 fl. Fynbo Premium Græskarsuppe
- 1 bdt. koriander
- 100 g græskarkerner
- 4 forårsløg

## FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 250 grader (varmluft). Dæk en bageplade med bagepapir og spred græskarkernerne ud på papiret. Kernerne ristes i ca. 5 minutter. Suppen varmes op ved svag varme og omrøres jævnligt.

Skyl koriander og forårsløg. Koriander plukkes i mindre stykker. Snit forårsløg. Når suppen er varm, tilsættes græskarkerner og forårsløg.

Suppen pyntes til sidst med koriander og serveres lun.

