

## Græskarsuppe

1 stk. græskar  
Smør – olie  
2 stk. ch.løg  
2 stk. Appelsiner  
½ dl. Vineddike  
2 dl. Hyldeblomst  
3 stk. laurbærblade  
5 stk. nelliker  
1½ l hønsefond

Fyld:  
1 stk. porrer  
4-5 stk. tigerrejer pr. person  
olie  
hvidløg  
¼ bdt. Purløg

Skræl græskar – fjern kernerne – og skær det i grove stykker.

Rist stykkerne af i olie på en pande.

Kommes i en bradepande.

Pil løgene og hak dem.

Sauteres af i smør i en gryde sammen med krydderierne.

Kom appelsinsaft og vineddike på.

Koges ned til halvdelen.

Tilsæt hønsebouillon og hyldeblomst.

Koges op.

Hæld suppen over græskarstykkerne.

Sættes i en forvarm ovn ved 200 o i ca. 1 time til græskarstykkerne er møre.

Blend suppen og sigt den.

Lunes ved serveringen og smages til med salt og peber.

Rens rejerne og rist dem af i olie og hvidløg.

Rens og snit porerne meget fint.

Vendes i rejerne lige inden serveringen.

Pynt med purløg.