Gresskar- og linsesuppe med bacon

total tid **40 min.** **40 min.** tilberedningstid

INGREDIENSER

6 porsjoner

150 g	vårløk
150 g	bacon (i terninger)
2	hvitløksfedd
1 kg	gresskar (hokkaido eller den typen du liker best)
2 ss	olivenolje
1	boks med linser (350 g)
12 dl	beef broth
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,25	hakket persille
	Pepper
	Litt persille til å drysse over

TILBEREDNING

Steg 1

Vask og finhakk vårløk. Skrell hvitløk, og finhakk den. Del gresskaret i to, fjern frøene, vask det og skjær det opp i store biter. Varm opp 2 ss olivenolje i en stor gryte; stek vårløk og baconterninger kort. Ta begge deler ut av gryten, og sett bacon og vårløk til side. Ha nå gresskarbiter og hvitløksterninger i gryten, stek dem kort og hell kjøttbuljongen over. La det hele koke i cirka 20 minutter med lokket på, til gresskarbitene er møre. Kjør gresskar med en stavmikser til myk puré. Smaksett med soyasaus og litt pepper. Tilsett linsene sammen med baconterninger og vårløk, og bland forsiktig. Vend inn persille. Dryss over litt persille før servering.