



## Bringebærsuppe med vaniljeis

### Ingredienser

8 dl vann  
1 vaniljestang  
4 ss brunt sukker  
400 g bringebær

Servering:  
vaniljeiskrem (se tips)



### Fremgangsmåte

Ha vannet i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø på innsiden. Ha dette i vannet og deretter også selve vaniljestangen i vannet. Tilsett brunt sukker. La dette småkoke til væsken er redusert til ca halvparten (4 dl). Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Tilsett bringebærene og la suppen trekke i minst 30 min i kjøleskapet ( gjerne lenger). Suppen vil da etter hvert få rød farge og trekke til seg smaken av bringebærene.

Server bringebærsuppen avkjølt med en kule god vaniljeis.

### Tips

Det er viktig at bringebærsuppen får stå og trekke lenge nok til at hele suppen får smak av bringebær. Jeg lot min suppe stå i kjøleskapet i ca 4 timer og resultatet ble kjempebra!

Bruk vaniljeis av god kvalitet, for eksempel vaniljeiskremen til Mövenpick som lages med ekte vanilje.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaersuppe-med-vaniljeis>