Makaronisuppe

Ingredienser

♥ 1 liter helmelk (se tips)
♥ 2 dl makaroni (ukokt, se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kanel

Servering:
♥ sukker og kanel

Fremgangsmåte

Ha melken i en mellomstor kjele og gi den et oppkok.

Tilsett makaroni, sukker, vaniljesukker og kanel.

Senk varmen på platen og la melkesuppen småkoke uten lokk på lav varme i ca. 20 minutter. Rør jevnlig i kjelen slik at melken ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Makaronisuppen er ferdig kokt når makaronien er helt myk og suppen har fått en litt fyldigere konsistens.

Server makaronisuppen varm med sukker og kaneldryss.

Tips

♥ Bruk helst helmelk, for det gir en fyldigere konsistens på makaronisuppen. Men foretrekker du lettmelk, er det absolutt mulig å lage makaronisuppen med lettmelk også.

♥ Bruk tørkede makaroni (gjerne snarkokte). Med ferdigkokte makaroni får ikke suppen den rette konsistensen, fordi tørkede makaroni gir litt mer stivelse til suppen.

♥ Merk at makaronisuppen vil tykne hvis den blir stående. Hvis du synes at makaronisuppen er for tykk, kan du spe den ut med 1 - 2 dl mer melk.

♥ Se også **Melkesuppe med risengryn (Grøtsuppe)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/makaronisuppe