Bjørnebærsuppe



Ingredienser

♥ 300 g frosne bjørnebær
♥ 2,5 dl vann
♥ 1 dl sukker

Pynt:
♥ noen ferske bjørnebær

Servering:
♥ 2 dl lettrømme
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha bjørnebær, vann og sukker i en kjele. Kok opp blandingen og la småkoke i et par minutter.

Ta kjelen av platen og avkjøl noe.

Ha blandingen i en food processor og mos det hele så du får en jevn suppe.

Ha bjørnebærsuppen i to suppeskåler.

Legg noen friske, søte bjørnebær i bjørnebærsuppen.

Hvis du vil, kan du servere suppe med søtet rømme. Rør da bare rømmen lett sammen med sukkeret, så sukkeret løser seg opp. Ringle rømmen over bjørnebærsuppen før servering.

Tips

♥ Jeg bruker en pakke frosne bjørnebær når jeg lager bjørnebærsuppe. Det fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene.

♥ Noen søte, friske bjørnebær smaker sommerlig og godt og ser stilig ut.

♥ Suppen kan serveres varm eller kald. Personlig foretrekker jeg bjørnebærsuppen som en kald dessertsuppe.

♥ Dropp rømmen hvis du vil ha en vegansk dessert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bjornebaersuppe