Blåbærsuppe med vanilje



Ingredienser

♥ 500 g blåbær
♥ 4 dl vann
♥ 1 vaniljestang
♥ 1,5 dl sukker
- -
♥ 2 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Ha blåbær, vann og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrø fra innsiden. Ha vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

Kok opp blandingen og la småkoke under lokk i ca. 10 minutter. Fjern vaniljestangen.

Rør ut potetmelet i kaldt vann og ha dette i blåbærsuppen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt se at blåbærsuppen tykner. Ta kjelen av platen.

Server blåbærsuppen, enten som den er eller med et lite ekstra sukkerdryss.

Til kald blåbærsuppe er det godt med en klatt pisket krem.

Enten du serverer blåbærsuppen kald, varm eller lunken, er det godt med iskrem oppi!

Tips

♥ Tilpass sukkermengden etter som hvor søt du liker blåbærsuppen. I stedet for sukker kan du smake til suppen med sukrin eller annen sukkererstatning hvis du ønsker en kalorifattig dessert.

♥ Potetmelet må røres ut med kaldt vann slik jeg har beskrevet for å unngå at den klumper seg i den varme suppen. Potetmelet gjør at blåbærsuppen tykner noe. Merk at suppen tykner enda mer ved avkjøling. Synes du den har blitt for tykk, er det bare å spe den ut med littegrann vann.

♥ Blåbærsuppen bør helst serveres samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blabaersuppe-med-vanilje