



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: <https://dev.detsoteliv.no/opskrift/makaronisuppe>