



SOPPA

Saftsoppa med vispad vaniljgrädde

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Hallon är mitt absoluta favoritbär. Kanske tänker jag inte på soppa i första hand när jag tänker på hallon? De är ju som allra godast när de hamnar i munnen direkt från busken! Men denna soppa som kan göras året om och sprida hallonets underbara doft är en supergod dessert.

INGREDIENSER

3 deciliter utspädd hallonsaft
6 deciliter vatten
1-2 matskedar potatismjöl

VANILJGRÄDDE

3 deciliter vispgrädde
1 stycken vaniljstång

TILL GARNERING

2 matskedar florsocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Boörja med vaniljgrädden. Vispa grädden ganska fast. Dela och groöp ur de små froöna ur vaniljstaöngen. Vaönd ner i grädden. Staöll i kyl fram till serveringen.
- 2** Blanda saft och vatten i en kastrull. Koka upp. Roör ut potatismjölet i lite kallt vatten. Tillsaöt redningen till soppan. Sjud och roör om hela tiden saö att det inte blir naögra klumpar, 1ö2 minuter.
- 3** Haöll upp soppan, ljummen eller kall, i små skaölar eller glas. Pudra oöver lite orsocker. Laögg paö en klick vaniljgrädde och servera!