SOPPA

Saftsoppa med vispad vaniljgrädde

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

20

Hallon a?r mitt absoluta favoritba?r. Kanske ta?nker jag inte pa? soppa i fo?rsta hand na?r jag ta?nker pa? hallon ? de a?r ju som allra godast na?r de hamnar i munnen direkt fra?n busken! Men denna soppa som kan go?ras a?ret om och sprida hallonets underbara doft a?r 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. Bo?rja med vaniljgra?dden.Vispa gra?dden ganska fast. Dela och gro?p ur de sma? fro?na ur vaniljsta?ngen. Va?nd ner i gra?dden. Sta?ll i kyl fram till serveringen.

2. Blanda saft och vatten i en kastrull. Koka upp.Ro?r ut potatismjo?let i lite kallt vatten. Tillsa?tt redningen till soppan. Sjud och ro?r om hela tiden sa? att det inte blir na?gra klumpar, 1?2 minuter.

3. Ha?ll upp soppan, ljummen eller kall, i sma? ska?lar eller glas.Pudra o?ver lite orsocker. La?gg pa? en klick vaniljgra?dde och servera!