



DESSERT

Blåbärssoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Om man gjorde blåbärssoppa på fräska blåbär till alla skidåkare i Vasaloppet skulle man behöva en kastrull lika stor som Mora.



INGREDIENSER

7.5 dl blåbär (350 g)

0.5 dl strösocker

7.5 dl vatten

1.5 msk potatismjöl

Garnering

1 dl fräska blåbär

2 dl vispad grädde

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg blåbären tillsammans med sockret i en kastrull, men spara några till garnering. Häll på vattnet och koka tills bären mjuknat, 2-3 minuter (men de ska inte falla sönder).

2

Rör ut potatismjölet i lite vatten. Ta kastrullen från värmen och rör ner redningen i en tunn stråle i soppan. Låt koka upp. Strö eventuellt över lite socker så att ytan inte skinnar sig.

3

Servera soppan kall med en klick grädde. Garnera med några hela blåbär.