



Kall blåbärssoppa

Ingredienser 4 person(er)

500 g	blåbär
8 dl	vatten
0,5 tsk	kanel
1 msk	potatismjöl + vatten
2 dl	muscovado, eller strösocker
2 dl	lätt crème fraiche

Tillbehör

creme fraiche, mandelskorpor

Tillagning

Nyplockade blåbär eller frysta dito, båda ger en god soppa med lätt syrlighet från creme fraiche och en exotisk ton från kanel.

1. Koka blåbär med vatten och kanel ca 5 minuter. Mixa med mixerstav, sila ev. Häll tillbaka i kastrullen. Blanda potatismjöl med lite vatten och vispa ner i soppan och koka upp på nytt, ta från värmen när första bubblan syns. Tillsätt socker och 1 dl creme fraiche. Kyl!
2. Häll upp den kalla soppan i skålar, vispa upp resten av creme fraichen och ringla i soppan, servera med mandelskorpa.