

Av: Sofia Huss

- ▮ 4 port
- ▮ Fukt & Bär, Övrigt rätter, Lättlagat

bild saknas

NYPONSOPPA

Ingredienser ▮

5 dl torkade nypon
15 dl vatten
1,5 dl strösocker
1/2 st vaniljstång

Gör så här ▮

Lägg nyponen i en stor kastrull och häll på vattnet. låt allt koka up och sedan småkoka ca 15-20 min tills nypona är mjuka. Mixa nyponen med stavmixer och sila sedan av allt genom en finmaskig sil. Slå tillbaka nyponsoppa i kastrullen och tillsätt vaniljstång + socker! Låt koka upp och sedan sjuda på svag värme ca 5 min