



Bjørnebærsuppe

Ingredienser

- ♥ 300 g frosne bjørnebær
- ♥ 2,5 dl vann
- ♥ 1 dl sukker

Pynt:

- ♥ noen ferske bjørnebær

Servering:

- ♥ 2 dl lettømmme
- ♥ 2 ss sukker



Fremgangsmåte

Ha bjørnebær, vann og sukker i en kjele. Kok opp blandingen og la småkoke i et par minutter.

Ta kjelen av platen og avkjøl noe.

Ha blandingen i en food processor og mos det hele så du får en jevn suppe.

Ha bjørnebærsuppen i to suppeskåler.

Legg noen friske, søte bjørnebær i bjørnebærsuppen.

Hvis du vil, kan du servere suppe med søtet rømme. Rør da bare rømmen lett sammen med sukkeret, så sukkeret løser seg opp. Ringle rømmen over bjørnebærsuppen før servering.

Tips

- ♥ Jeg bruker en pakke frosne bjørnebær når jeg lager bjørnebærsuppe. Det fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene.
- ♥ Noen søte, friske bjørnebær smaker sommerlig og godt og ser stilig ut.
- ♥ Suppen kan serveres varm eller kald. Personlig foretrekker jeg bjørnebærsuppen som en kald dessertsuppe.
- ♥ Dropp rømmen hvis du vil ha en vegansk dessert.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bjornebaersuppe>