



Jordbærsuppe med mynteæg

Dejlig kold sommersuppe med jordbær – let parfumeret med svejsisk mynte – den bedste af alle mynterne.



Bedøm opskrift



60+ min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

600 gr. jordbær

2 dl vand

1 spsk. appelsinkoncentrat

4 spsk. flormelis

2 tsk. vanillesukker

Mynteæg

2 spsk. yoghurt 10 %

10 blade svejsisk mynte

2 tsk. flormelis

2 tsk. hakkede pistaciekerner + lidt til pynt

Tilberedning

- 1 Skyld og nip blomsten af jordbærrene. Halver dem og kom dem i en gryde med resten af ingredienserne til suppen.
- 2 Kog suppen ved svag varme i ca. 5 minutter. Blend suppen og stil den i køleskab et par timer til den er helt kold. Tilsæt evt. mere flormelis, hvis jordbærsuppen skal være sødere.
- 3 Vend forsigtigt yoghurt med finthakket mynte, flormelis og pistaciekerner.
- 4 Anret den kolde jordbærsuppe i 4 små skåle eller glas.
- 5 Pynt med et lille "mynteæg", et lille blad mynte og lidt hakket pistaciekerner.



Tip

Erstat evt. vandet med kraftig appelsinjuice hvis appelsinkoncentrat ikke kan skaffes.

