Bringebærsuppe med vaniljeis

Ingredienser



8 dl vann
1 vaniljestang
4 ss brunt sukker
400 g bringebær

Servering:
vaniljeiskrem (se tips)

Fremgangsmåte

Ha vannet i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø på innsiden. Ha dette i vannet og deretter også selve vaniljestangen i vannet. Tilsett brunt sukker. La dette småkoke til væsken er redusert til ca halvparten (4 dl). Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Tilsett bringebærene og la suppen trekke i minst 30 min i kjøleskapet (gjerne lenger). Suppen vil da etter hvert få rød farge og trekke til seg smaken av bringebærene.

Server bringebærsuppen avkjølt med en kule god vaniljeis.

Tips

Det er viktig at bringebærsuppen får stå og trekke lenge nok til at hele suppen får smak av bringebær. Jeg lot min suppe stå i kjøleskapet i ca 4 timer og resultatet ble kjempebra!

Bruk vaniljeis av god kvalitet, for eksempel vaniljeiskremen til Mövenpick som lages med ekte vanilje.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaersuppe-med-vaniljeis