



## Kremete jordbærsuppe

### Ingredienser

- ♥ 850 g friske jordbær
- ♥ 1 dl presset appelsinsaft eller juice
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 3 ss melis
- ♥ 3 dl crème fraîche

### Pynt:

- ♥ 50 g friske jordbær



### Fremgangsmåte

Rens jordbærene. Ha dem deretter i en food processor eller blender sammen med appelsinsaft, vaniljesukker og melis.

Kjør blandingen sammen til en glatt jordbærmos. Tilsett crème fraîche og kjø videre til alt blander seg fint.

Hell jordbærsuppen i dessertskåler. Sett skålene i kjøleskapet i et par timer så jordbærsuppen blir skikkelig kald.

Før servering kan du eventuelt pynte dessertskålene med friske jordbær.

### Tips

- ♥ Resultatet blir best med friske jordbær.
- ♥ Du kan fint bruke lettvariant av crème fraîche hvis du ønsker en lettere dessert. Merk at jordbærsuppen da vil bli litt tynnere i konsistensen. Det går også fint å bruke rømme.

♥ Vaniljesukker og/eller melis kan reduseres i mengde hvis du liker jordbærsuppen mindre søt. Vaniljesukker kan dessuten erstattes med vaniljepulver og melis med sukrimelis eller annen sukkerfri søtning.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremete-jordbaersuppe>