

Nyponsoppa

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Nyponsoppa, kuşburnunu hafif koyulaştırıp bademle tamamlayarak tatlı-tuz dengeli, sıcak ya da soğuk içilen bir İsveç çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuşburnu püresi
- 3 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Mısırstarch

Yapılış

1. Kuşburnu püresini ve suyu tencereye alıp bademi servis için ayırın.
2. Karşılıklı ateşte 10 dakika pişirin.
3. Şeker dengesini kontrol edin ve çorbayı pürüzsüz çırpın.
4. Çorbayı 20 dakika soğutun, kavanoza koyun.
5. Bademle tamamlayıp ılık ya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuşburnunu uzun kaynatmamak canlılığını ve meyve kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ılık sunun, üstüne badem serpip yanlarında krema verin.

Alerjenler

Kuruyemiş