



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. januar 2023

*Dessert*

**Blåbærsuppe med kammerjunkere (4 personer).**

**Ingredienser:** 300 g blåbær, ½ citron, saft heraf, 1 vaniljestang, ca. 4 spsk. sukker - eller efter smag, 2-3 tsk. kartoffelmel udrørt i lidt vand, 6 dl vand.

Kom blåbær, vand, sukker, citronsaft og vaniljekorn i en gryde og lad det koge op. Skru ned for varmen og lad suppen simre roligt under låg i 15-20 minutter til bærrerne er helt opløste.

Rør kartoffelmelet ud i lidt vand, træk gryden fra varmen og tilsæt det opløste kartoffelmel mens der piskes.

Suppen kan serveres varm eller kold med lidt fløde, en klat vaniljeis eller måske knuste kammerjunkere eller små marengs.

