

Nyponsoppa (4 portioner)

- 7 dl vatten
- 3 dl nyponmos (Om moset är utspätt med vatten i samband med passeringen får mängden mos och vatten korrigeras i förhållande till det)
- 0,5 dl socker eller 0,25 dl honung, eller efter smak
- 2 msk potatismjöl

Koka upp vattnet. Blanda potatismjölet i litet kallt vatten och häll ner så mycket som behövs i vattnet, litet i taget under omrörning, tills konsistensen blir lagom tjock för soppan. Tillsätt nyponmos. Det gör inget om moset kommer direkt från frysen. Tillsätt socker direkt eller honung när soppan svalnat till ca 50 grader. Smaka av. Serveras ljummen eller kall med frukt i bitar, exempelvis banan eller mango, och litet sojagrädde, havre fraîche eller sojajoghurt, gärna med vaniljsmak. Toppa gärna med granola, mysli eller krossade skorpor. Om soppan ska serveras som efterrätt passar glass bra.

I detta sammanhang tycker jag det är godast med en honung som inte har så stark egen smak, så att nyponsmaken inte drunknar. Honung ska helst inte värmas över 50 grader om nyttiga ämnen inte ska förstöras.

Suzanne Gundler

