

Nyponsoppa

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Nyponsoppa, kuşburnunu hafif koyulaştırarak bademle tamamlayarak tatlı-tuz dengeli, sıcak 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 Mısır nişastası

Yapılış

1. Kuşburnu püresi, su ve şekeri tencerede hafif kaynama noktasına getirin.
2. Çorbayı aroması turana kadar kısık ateşte 10 dakika pişirin.
3. Mısır nişastasını az soğuk suyla açıp tencereye ince ip gibi dökün.
4. Nyponsoppa'yı hafifçe koyulaşana kadar 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin.
5. Bademi iri kirip corbanin üzerine serpererek 11 ya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuşburnunu uzun kaynatmamak canlılığını ve meyve kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı tencerenin, üstüne badem serpip yanlarında krema verin.

Alerjenler

Kuruyemiş