



**Jordbærsuppe med grillet marcipan**

Den kendte sommerfrugt i flydende form er en lækker måde at forkæle sig selv i sommermånederne.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

150 g marcipan

1 spsk. rørsukker

Revet citronskal fra 1/2 citron

250 g jordbær

2 dl konc. jordbær-hyldeblomstdrik

Saften fra 1 citron

8 knuste isterninger

*Opskrift: Odense Marcipan*

*Foto: Skovdal & Skovdal*

# Tilberedning

- 1 Skær marcipanen i tern og vend dem i rørsukker blandet med revet citronskal. Læg marcipancroutonerne i en foliebakke og grill dem ved indirekte varme under låg ca. 8 minutter til de er gyldne og sprøde.
- 2 Skær jordbærrene i skiver og kom dem i en skål. Hæld jordbær-hyldeblomstdrik og citronsaft over og lad det trække mindst 15 min. Blend og bland med knust is og fordel i dybe tallerkener.
- 3 Til sidst fordeles marcipancroutonerne i suppen.

