



Jordbærsuppe med hindbær og creme anglais

Sæsonens bedste dessert der naturligvis smager af dansk sommer. Både suppe og creme anglais kan tilberedes i forvejen.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Maj – Aug



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

1 kg jordbær

150 g sukker

3 dl vand

Korn af 1 stang vanilje

Saft af 1/2 citron

1 bakke hindbær, 200 g

Creme anglaise

2 dl mælk

1 dl piskefløde

1 vaniljestang

80 g sukker

4 æggeblommer

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skyl og nip jordbærrene. Kom jordbær, sukker, vand, vaniljekorn og stang i en gryde og kog ved svag varme i ca. 5 minutter.
- 2 Tag gryden af varmen. Fjern vaniljestangen og blend jordbærlagen. Si suppen og afkøl. Kom hindbær i suppen og smag til med citronsaft.
- 3 Kom mælk og fløde i en gryde. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom vaniljekorn i gryden og varm op til kogepunktet. Tag gryden af varmen.
- 4 Pisk sukker og æggeblommer i en skål til det er hvidt. Hæld flødecremen i æggesnapsen under piskning. Hæld cremen tilbage i gryden og sæt den over ved laveste blus. Pisk i cremen mens den langsomt tykner. Det kræver tålmodighed. Afkøl cremen.
- 5 Server suppen med creme anglais.



Tip

I stedet for creme anglais kan suppen serveres med en god vaniljeis

