

# ÆBLESUPPE MED BRØD CROUTONS



## INGREDIENSER

4 personer

800 gr æbler, gerne syrlige

½ l vand

150 gr. sukker (alt efter hvor syrlige æblerne er)

1 tsk. vanilje sukker

1 groft toastbrød

Tilbehør

Skyr med vanilie

## FREM GANGSMÅDE

Skræl æblerne, og fjern kernehus og stilk.

Skær æblerne i mindre stykker, og kog dem i vandet sammen med vaniljesukker ca. 15 min.

Miks suppen jævn i en foodprocessor eller blender. Pres den gennem en sigte.

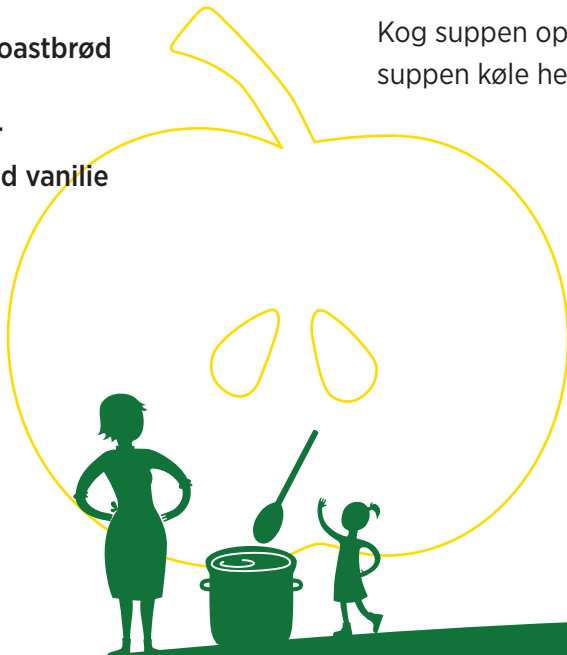
Kog suppen op igen med sukkeret. Smag til, og lad suppen køle helt af.

### Brød croutons

Skær toastbrødet ud i tern. Fordel dem på en bageplade med bagepapir, drys lidt sukker på.

Sættes ovnen ved 200 grader i ca. 15-20 minutter til de er dejlig sprøde.

Server den kolde suppe med skyr rørt med vanilje, og pynt med æblebåde.



LOMA  
UNDER  
VISNING  
OPSKRIFT

FILSTED  
VEJENS  
SKOLE  
1. ÅRGANG  
ÆBLE  
TEMA

Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på [www.lomaskole.dk](http://www.lomaskole.dk).  
Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv

