

BLODAPELSIN OCH GRAND MARNIER DESSERTSOPPA ELLER MJUKSORBET/SLUSH

600 ml nypressad blodapelsinjuice

4-6 msk socker eller honung, hur mycket beror på hur söt
apelsinjuicen är

9 msk vatten

6 tsk maizenamjöl

3-4 msk eller mer Grand Marnier eller liknande

- Värm upp vatten och socker och rör tills sockret har löst upp sig.
- Blanda ut maizenan med lite apelsinjuice innan du tillsätter det och resten av juicen till sockervattnet.
- Hetta upp medan du rör om hela tiden, när det tjocknar lite så ställer du det åt sidan och låter det kallna.
- Tillsätt Grand Marnier och ställ soppan i kylen i timmar tills den är iskall. Eller ställ den i frysen en timme eller två tills den blivit till en mjuk sorbet.
- Servera i den form du valt.

alt Rabarbar

+ exotiska frukter