

Fruktsoppa

Det var inte alla dagar det blev efterrätt, men det hände ibland. Då kunde det bli fruktsoppa, det var både billigt och gott efter den salta sillen. Fruktsoppa kokas ju av torkade päronklyftor och äppelklyftor, några sviskon, lite russin och vatten. Och när det är mjukt sötas det med strösocker och reds med lite potatismjöl, och sedan är det klart till att äta.

Prova gärna en sådan här efterrätt. Här är receptet för tio portioner:

1½ liter vatten

1 kaffekopp torkade äppelklyftor

1 kaffekopp torkade päronklyftor

10–12 sviskon

½ kaffekopp russin

1 kaffekopp röd saft

1½ kaffekopp strösocker

3 matskedar potatismjöl

Tillredning

Skölj frukten och lägg alltihop utom sviskonen i blöt några timmar eller över natten. Lägg alltihop i en kastrull och låt det koka en kvart. Håll i strösockret. Red soppan med potatismjölet blandat med lite vatten. Soppan kan ätas ljummen eller kall. Detta var en gammaldags middag som kan ätas nu i dagar också, om så skulle vara.