

Nyponsoppa

NYPONSOPPA

Ger 1 liter

TILLAGNINGTID

10 minuter

1 liter vatten

1 dl raw nyponpulver

1,5 msk tapiokastärkelse

2-3 msk lönnsirap

HUSGERÅD

Måttats

Bunke

Visp

Kastrull

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore och Bagaren & Kocken.

Nyponsoppa

Nyponsoppa

Ljummen nyponsoppa med lite glass eller grädde toppat med mandelbiskvier, visst väcker det barndomsminnen.

Mycket har ändrats från barndomen när de gäller de val vi gör när det kommer till mat men längtan efter en mugg med härlig nyponsoppa då och då finns kvar.

Och att vi idag väljer att toppa den ljumna nyponsoppan med [Cashewglass](#) eller lite vispad kokosgrädde smaksatt med en gnutta äkta vaniljpulver och [hemmabakade mandelbiskvier](#), ja, det tycker vi gör det ännu godare.

Njut av ljuvlig nyponsoppa du också!

Så här gör du

- Blanda samman [nyponpulver](#) och [tapiokastärkelse](#) i en skål
- Mät upp vatten och häll i en kastrull
- Vispa ner blandningen med nyponpulver och tapiokastärkelse
- Koka upp och låt sjuda någon minut
- Vispa ner [lönnsirapen](#) mot slutet för sötning

Servera varm eller kall!



Här hittar du receptet på vår [Cashewglass](#) och hembakade mandelbiskvier.

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#) och husgeråderna är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.