



Iskall päronsoppa med marängtopping

En iskall päronsoppa med en luftig topping och Alpro vispgrädde

Tillagning

1. Börja med att skala päronen, ta bort kärnorna och skära i bitar. Bryn bitarna i smör/margarin (välj växtbaserat om du vill).
2. Häll på flädersaft så att det täcker päronen och tillsätt socker, saft och rivet skal från citronen. Hetta upp soppan till kokpunkten så att sockert löses upp. Rör om ordentligt och låt soppan svalna.
3. Grissini: Skär smördegen i långa remsor, pensla med uppvispad äggula och strö över hackade pistagenötter. Placera i förvärmad ugn på 200 ° C och grädda tills de är gyllenbruna.
4. Visa upp äggvitan och Alpro Vispgrädde i två separata skålar. Blanda försiktigt äggvitan med vispgrädden. Häll upp soppan i kylda glas, toppa soppa med marängsmeten grädda den brun med hjälp av en brännare. Servera med smördegspinnarna.


4 portioner


35min



Ingredienser

- 3 mogna päron
- 5 dl fläderblomsaft
- 1 msk socker
- 1 citron
- 100 ml Alpro Vispgrädde / växtbaserat alternativ till vispgrädde
- 1 ägg
- 1 förpackning färdig smördeg
- 60 g pistagenötter

Tillagad med

Alpro Soya Airy & Creamy

