



## Server supperne kolde i sommervarmen

I sommervarmen er det ikke varme desserter der står øverst på ønskesedlen. Server dem i stedet for kolde og få en helt ny oplevelse af de kendte retter.

1. **Kærnemælkssuppe:**  
Vend lidt let pisket flødeskum i den kolde kærnemælkssuppe og smag til med ekstra sukker, vaniljesukker og evt. lidt fint revet citronskal. Server den med en skefuld flødeskum på toppen.
2. **Abrikos og hybensuppe:**  
Server suppen kold med lidt flødeskum eller is oven i. Top evt. op med lidt knuste kyskager
3. **Cremesuppe:**  
Læg cremesuppen sammen som en trifli. Solbærsyltetøj, suppe og knas. Knas kan laves af ristet havregryn, tvebakker eller knuste digestive kiks

Alle typer frugtsupper kan serveres kolde.

Velbekomme

