

Kotitontun sekametelisoppa

250 g kuivattuja sekahedelmiä
1 l vettä
0,75 dl sokeria
1 kanelitanko

*Kotitontun vinkki:
Kun mieli tekee glamouria vähän,
lorauta soppaan tilkka appelsiinilikööriä.*

1. Huuhto sekahedelmät ja liota niitä muutama tunti vedessä, johon on sekoitettu sokeri.
2. Keitä hedelmät pehmeiksi liotusvedessään, johon on lisätty kanelitanko.
3. Suurusta keitto kylmään vesitilkkaan sekoitetuilla perunajauhoilla. Lisää suurus ohuena nauhana liemeen. Lisää halutessasi tilkka appelsiinilikööriä. Anna keiton pulpahtaa pari kertaa.
4. Ota kanelitanko pois keitosta. Huuhtele tanko ja anna kuivaa. Tankoa voi käyttää useamman kerran.
5. Kaada keitto tarjoilumaljaan jäähtymään.

Tarjoa keitto riisipuuron kanssa.

