

ZOMERS: DEZE FRUITSOEP MET KOKOSROOM

Soep voor 4 personen

Ingrediënten:

2 plakjes bladerdeeg, ontdooid

1 ei

1 of 2 el rietsuiker

250 g frambozen (eventueel uit de diepvries, ontdooid)

200 ml appelsap met lemon & lime

100 ml kokosmelk

50 g poedersuiker

50 ml slagroom

enkele blaadjes munt, fijngehakt

Bereidingstijd: ca. 25 minuten

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor tot 200°C.
- Snijd de plakjes bladerdeeg in dunne reepjes en draai er spiraaltjes van.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrijk ze met losgeklopt ei en bestrooi ze met rietsuiker.
- Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de suikerstengels in ca. 8-10 minuten goudbruin en knapperig.
- Doe de frambozen en de appelsap in een keukenmachine of blender en mix het tot een gladde soep.
- Klop de kokosmelk tot een egale massa en voeg de poedersuiker toe.
- Meng dit met de lobbige geslagen slagroom.
- Verdeel de soep over 4 kommetjes en voeg een scheutje van het kokosroommengsel toe.
- Garneer met munt en serveer met de suikerstengels.