

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Frusen grapefruktsoppa

4 portioner

2 dl	vatten
2 dl	socker
4 st	blodgrape
2 dl	matlagningsyoghurt

Koka vatten och socker simmigt, ca 10 minuter. Låt svalna. Pressa saften ur grapefukterna. Blanda med sockerlagen och matlagningsyoghurten. Använd glassmaskin eller ställ soppan i frysen. Ta ut den efter 1 timme och rör om. Frys ytterligare 2 timmar tills soppan är grymig och något tunnare än en sorbet.

Tips: går bra att använda citroner och apelsiner i istället för blodgrape.