

# ÄPPELSOPPA, 4 portioner

2 äpplen  
1 liter vatten  
3 msk. Potatismjöl  
0,5 – 1 dl. socker  
Eventuellt en kanelstång

Häll upp vattnet i en kastrull.

Skala och tärna äpplena och lägg dem i kastrullen.

Koka upp och låt koka i 1-2 minuter.

Smaka av med socker (behövs inte så mycket).

Ta kastrullen från elden.

Blanda potatismjölet med lite kallt vatten. Häll under omrörning blandningen i soppan tills den blir lagom tjock.

Koka upp, rör om och servera.