

Sødsuppe med flæsk

(4 pers.)

3/4 liter vand

60 g sagogryn

1/4 liter saft af blommer, kirsebær eller lignende

50 g rosiner, svesker eller solbær

sukker

Sådan gør du

Vandet bringes i kog.

Sagorynene drysses i under omrøring.

Suppen koger til sagogrynene er klare.

Tilsæt saft og frugt, suppen koges op og smages til med sukker.

Serveres med:

1 kg. sribet flæsk

Et stykke saltet flæsk koges mørt og serveres hertil med stuede kartofler. Suppen spises af dybe tallerkner med flæsk og kartofler på sidetallerkenen.

Sødsuppe er en traditionel forrets- eller dessertsuppe, som typisk består af gryn, tørret frugt, sukker og vand – råvarer som man havde til rådighed, og var nemme at opbevare igennem vinteren.

Suppen er kendt for sin søde, fyldige smag og blev ofte serveret som en del af en større middag eller som en let dessert i gamle dage, gerne til særlige anledninger som højtider, høstfest, festligheder og sammenkomster.

Selvom sødsuppe sjældent spises i dag, har den fået en genkomst i forbindelse med interessen for mormormad og traditionel mad.

Hvis man vil gå lidt moderne, så er den enkel at lave og kan laves med frisk frugt.

Sødsuppe findes i mange varianter rundet i Danmark. I Sønderjylland serveres det med kogt flæsk og stuede kartofler på en sidetallerken.