

Oppskrift

Gulrotsuppe med ingefær og skinketopping



1. Grovhakk gulrot og løk. Fres dette sammen med ingefær, smør og olje i en stor kasserolle. Grønnsakene skal få litt farge.
2. Hell over grønnsaks-buljong, kokosmelk og saften fra appelsinene. La alt sammen koke til gulrøttene er myke.

3. Bruk stavmikser i suppen til den får en glatt konsistens. Kok opp igjen, og smak til med salt og pepper.

4. Hell over grønnsaks-buljong, kokosmelk og saften fra appelsinene. La alt sammen koke til gulrøttene er myke.

5. Bruk stavmikser i suppen til den får en glatt konsistens. Kok opp igjen, og smak til med salt og pepper.

Tips! Her kan du bruke alle typer skinke eller kylling- og kalkunpålegg

Produkter i denne oppskriften

Amerikansk Skinke Skivet 500g



Ingredienser

Gilde Amerikansk skinke	200 g
Gulrøtter	500 g
Gul løk	1 stk
Smør	2 ss

Nøytral olje	1 ss
--------------	------

Buljongterning	7 dl
----------------	------

Kokosmelk	2,5 dl
-----------	--------

Ingefær, finrevet	15 g
-------------------	------

Gresskarkjerner

Brød	
------	--

Smør