Nortura PROFF

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 Pk

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	