



Oppskrift

Gulrotsuppe med røkt kalkun og ingefær



Deilig suppe på tur med kalkunskiver

Lag suppen på forhånd før du drar på tur. Ta med PRIOR røkt kalkun i skiver, gresskarkjerner, brød og urtesmør til servering ute.

1

Slik gjør du

Grovhakk gulrot og løk. Fres dette sammen med ingefær, smør og olje i en stor kasserolle. Grønnsakene skal få litt farge. Hell over grønnsaks-buljong, kokosmelk og saften fra appelsinene. La alt sammen koke til gulrøttene er myke. Bruk stavmikser i suppen til den får en glatt konsistens. Kok opp igjen, og smak til med salt og pepper.

2

Hell over grønnsaks-buljong, kokosmelk og saften fra appelsinene. La alt sammen koke til gulrøttene er myke. Bruk stavmikser i suppen til den får en glatt konsistens. Kok opp igjen, og smak til med salt og pepper.

3

Ta med suppen på tur og varm i en kasserolle eller ta den med i termos. Ta med tilbehøret i en boks.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g

Ingredienser

Du trenger

Prior Kalkunbiff 2 pk

Gulrøtter 500 g

Gul løk 1 stk

Smør 2 ss

Nøytral olje 1 ss

Buljongterning 7 dl

Kokosmelk 1 boks

Finrevet ingefær 15 g

Gresskarkjerner

Brød

Smør

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten