

KLAR SUPPE



Klar Suppe

10 personer

Ingredienser:

60 g OSCAR Klar Suppe
2,4 l vand
1 stk lille suppevisk
(selleritop, timian,
porre, laurbærblade),
kan undlades

Fremgangsmåde

Alle ingredienser koges sammen i
5 min. hvorefter suppen smages til.

Noter:

.....

.....

.....

3 velsmagende varianter



Den lette:

2,2 dl tilberedt klar suppe
40 g suppeurter
1 stk mini flutes

Suppeurterne tilberedes i suppen, serveres
med flutes.

Den klassiske:

2,2 dl tilberedt klar suppe
30 g suppeurter
30 g kød og melboller

Alle ingredienser koges op og suppen
smages til.

Den smagfulde:

2,2 dl tilberedt klar suppe
50 g sommerurter som f.eks. asparges,
ærter, blomkål, gulerødder og springløg
1 stk æg
frisk estragon

Urterne skæres i passende stykker og tilberedes
i suppen. Ægget pocheres og serveres i suppen,
der smages til med frisk estragon.

Varenr. 296102
3 kg granulat
til 153 ltr

