

ASPARGESSUPPE



Aspargessuppe

10 personer

Ingredienser:

180 g OSCAR Aspargessuppe,
granulat

1 ltr letmælk

1 ltr vand

$\frac{1}{2}$ stk citron (saften)

Fremgangsmåde:

Vand, mælk og aspargessuppe granulat
røres sammen og koges op.

Suppen smages til med citronsaft.

3 velsmagende varianter



Den lette:

2 dl tilberedt aspargessuppe

25 g syltede asparæssnitter

Den klassiske:

2 dl tilberedt aspargessuppe

20 g kødbøller

20 g asparæssnitter

Den smagfulde:

2 dl tilberedt aspargessuppe

25 g kogte skozonerrødder

15 g kogt kyllingekød i strimler
blandede krydderurter

Noter:

.....

.....

.....

.....



Varenr. 165003

3 kg granulat

til 36 ltr

