



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 Enh

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