Oppskrift

Brokkolisuppe med kjøttboller av kylling og urter



Suppe er perfekt til middag og hva med å legge til noen kjøttboller av kylling og urter?

1

Slik lager du suppen

Skjær brokkoli i mindre biter. Skrell løk og hvitløk og skjær i skiver. Fres brokkoli sammen med løk og hvitløk i litt olje. Hell over fløte, vann og sitronsaft. Kok sakte til det er blitt mykt, ca 15-20 minutter. Rør suppen til den blir glatt og skummete, bruk gjerne stavmikser rett i kasserollen. Smak til med litt pepper og salt.

2

Slik lager du kyllingboller med urter

Riv gul løk og hvitløk på rivjern. Bland sammen ingrediensene til farsen, og smak til med urter, salt og pepper. Form til små boller. La kjøttbollene koke sakte i 4–5 minutter i suppen. De flyter opp når de er ferdige.

Produkter i denne oppskriften

xKG Kyllingkjøttdeig Usv 400g Enh

Ingredienser

Brokkolisuppe

Brokkoli	2 stk
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	
Fløte	3 dl
Vann	7 dl
Sitron (saften)	0,5 stk
Salt & Pepper	

Urteboller

Kyllingkjøttdeig	400 g
Gul løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
philadelphia ost	100 g
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 dl
Salt & Pepper	

Allergener

Melkeprotein inkl laktose