



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJËLTE

Gudruns kycklingsoppa

Grupp: Soppor

Ursprung: ÄO

Antal portioner: 210



Ingredienser

10,5 kg Kyckling lår u skinn rå
10,5 kg Rotfruktstrimlor
262,5 g Hönsbuljong (pulver)
31,5 l Kranvatten
2,63 kg Schalottenlök
1,18 l Melba margarin 1 kg
0,53 l Curry
1,57 l Vetemjöl
10,5 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
10,5 l Vispgrädde 40% fett
2,63 dl Paprikapulver
3,5 msk Svartpeppar malen
78,75 st Vitlök klyftor

Beskrivning

* Koka upp buljongen, lägg kyckling i små bitar. Låt den koka tillsammans med lagerblad.

* Skala och finhacka löken, fräs den i smör tillsammans med curry någon minut. Tillsätt detta i kycklingen.

* Tillsätt buljong, rotfruktsstrimlor, vatten, grädde och låt koka. Smaka av med peppar och vitlök, red av.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Mjök och laktos		
Mjök	☒	☐
Sojabönor		
Sojabönor	☒	☐