



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÄLTE

Gudruns kycklingsoppa

Grupp: Soppor

Ursprung: ÄO

Antal portioner: 250



Ingredienser

12,5 kg Kyckling lår u skinn rå
12,5 kg Rotfruktstrimlor
312,5 g Hönsbuljong (pulver)
37,5 l Kranvatten
3,13 kg Schalottenlök
1,41 l Melba margarin 1 kg
0,63 l Curry
1,88 l Vetemjöl
12,5 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
12,5 l Vispgrädde 40% fett
3,13 dl Paprikapulver
4,17 msk Svartpeppar malen
93,75 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	☒	☐
Sojaböner		
Sojaböner	☒	☐