



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJIELTE

Potatis- och purjolökssoppa

Grupp: Soppor

Ursprung: Skola

Antal portioner: 210



Ingredienser

18,46 kg Höstpotatis rå
17,31 kg Purjolök finskuren fryst
4,62 dl Kycklingfond
18,46 l Kranvatten
11,53 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
4,62 l Vispgrädde 40% fett
0,58 kg Persilja
0 g Joderat salt
0 g Vitpeppar mald

Beskrivning

1. Skala och skiva potatisen. Koka potatis i buljong och vatten 30 minuter, tillsätt purjolök, mjölk och grädde och koka i 10 minuter.
2. Mixa soppan om man önskar den mer slät. Smaka av soppan med salt och peppar.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
------------	------------	---------------