



MIDDAGS TIPSET

4 port

SKOGSSVAMPSOPPA med VITOST & BROCCOLI

Släng inte bort stjälken på broccolin!
Skär den tunt så blir den en utmärkt topping på svampsoppan
tillsammans med ost och solroskärnor.

1 liter Kelda® Skogssvampsoppa
250 g färsk broccoli
1 msk Arla® Svenskt Smör
1 burk Apetina® vitost herbes de Provence
1/2 dl salladsmix

Dela broccolin i små buketter och skiva stjälken.
Fräs tillsammans i smör i en kastrull. Lägg undan några buketter till
garnering. Häll soppa i kastrullen och värm under omrörning.
Toppa med resten av broccolin, ost och salladsmix.

Scanna
receptet till
mobilen!

