



Per portion
Energi
420 kcal
Protein
15,2 g

Selleri- och palsternackssoppa med räkkroppkaka

10 port

Selleri- och palsternackssoppa

Hönsbuljong, färdig	1,2 lit
Vitt vin	4 dl
Selleripuré, Findus 3723	300 g
Palsternackspuré, Findus 3749	600 g
Vispgrädde	4 dl
Citronsaft	1 msk
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Matfett	50 g
Ev majsstärkelse	
Salt, peppar	

Räkkroppkaka

Potatis	250 g
Ägg	0,5 st
Fisk- och räkpuré, tinad, Findus 3717	130 g
Vetemjöl	1,5 dl
Dill, Findus 3198	6 g
Ishavsräkor	50 g
Ingefära, färsk	6 g
Salt	
Bröd	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Selleri- och palsternackssoppa

Blanda vitt vin och hönsbuljong. Reducera så smakerna kommer fram för en bra grund till soppan. Tillsätt puréerna, grädde, citronsaft, Berikning Majsvällingpulver och matfett. Sjud upp. Red ev till önskad konsistens. Smaksätt.

Räkkroppkaka

Koka potatis och pressa/mosa den. Blanda i ägg och den tinade fisk- och räkpurén. Blanda i vetemöl, dill och hackade räkor. (ev öka vetemjölet om ni känner att smeten är mycket kladdig). Smaksätt med ingefära och salt. Rulla till kroppkakor och lägg i kokade vatten. De är klara när de flyter upp på ytan.

TIPS! Klä bleck eller form med plastfolie och lägg kroppkakssmeten i och täck med plastfolie och tillaga i ugn 100% ånga, 100°C ca 10 min. Skiva till fyrkanter och lägg i soppan vid servering.

Servera med smörgås.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan. Uteslut räkorna och dill i kroppkakan. Ersätt med bitar av Lax- och fisktimbal, Findus 49616. Servera med Brödtimbal, Findus 29295.

Gelékonsistens: Förtjocka soppan med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera med crème fraiche smaksatt med fisk- och räkpuré och ingefära av pulver. Servera med geléat bröd, se MRS.

Flytande konsistens: Se gelékonsistens, förtjocka ej. Uteslut brödet.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Per portion
Energi
390 kcal
Protein
16,7 g

Sparris- och broccolisoppa med citroncrème och baconkrisp

Sparris- och broccolisoppa	10 port
	à 2,5 dl
Smör	50 g
Lök, hackad	100 g
Brocolibuketter, Findus 92875	200 g
Grön sparris, Findus 3025	200 g
Brocolipuré, Findus 3703	350 g
Grön sparrispuré, Findus 3701	350 g
Sopp- och såsbas, berikad, Findus 47061	1,5 kg
Grönsaksbuljongpulver	
Salt, peppar	
Citroncrème	
Gräddfil	1,5 dl
Citronskal, rivet	100 g
Bacon	200 g
Brytbröd med fiber, Findus 3777	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Fräs lök, brocolibuketter och sparris i smör. Tillsätt puréerna. Koka upp. Tillsätt Sopp- och såsbas, hetta upp under omrörning. Smaksätt.

Citroncrème
Blanda ingredienserna till citroncrème.

Knaperstek bacon.

Servera soppan med citroncrème och smulad knaperstek bacon samt smörgås.

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt grönsaker med Brocolitibal, Findus 29112 och bacon med tärnad Stekt fläsktibal, Findus 66384. Ersätt citronskal med citronsaft i citroncrème. Servera med Brödtimbal, Findus 29295
Gelékonsistens: 90 g Sparrispuré och 180 g Sopp- och såsbas. Förtjocka med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera med crème fraiche smaksatt med citronsaft och geléad smörgås, se MRS.
Flytande konsistens: 90 g Sparrispuré och 180 g Sopp- och såsbas. Servera med crème fraiche smaksatt med citronsaft.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.

Örtkryddad köttfärssoppa

Örtkryddad köttfärssoppa	10 port
	à 2,5 dl
Köttfärs	200 g
Purjolök, finskuren, Findus 40281	200 g
Matfett	100 g
Morotspuré, Findus 3727	500 g
Selleripuré, Findus 3723	300 g
Köttbuljong, färdig	1,6 lit
Köksmästarblandning, Findus 3249	200 g
Pastasås	50 g
Oregano	
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Salt, Cayennepeppar	
Gräslök, Findus 3020	20 g
Bröd	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Fräs köttfärs och purjolök i matfett. Tillsätt morotspuré, selleripuré och köttbuljong. Låt soppan koka upp. Häll i köksmästarblandningen och låt sjuda ett par minuter. Tillsätt pastasås och oregano. Tillsätt Berikning Majsvällingpulver. Smaka av med salt och lite cayennepeppar.

Tillsätt gräslök strax före servering.

Servera med smörgås.



Per portion
Energi
510 kcal
Protein
20,9 g

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Rotfruktssoppa, se MRS. Servera med crème fraiche smaksatt med slät pastasås och kryddor. Servera med Brödtimbal, Findus 29295.
Gelékonsistens: Tjock Rotfruktssoppa, se MRS. Servera med crème fraiche smaksatt med slät pastasås och kryddor. Servera med geléad smörgås, se MRS.
Flytande konsistens: Se timbalkonsistens. Uteslut smörgås.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.



Per portion
Energi
370 kcal
Protein
15,1 g

Höstgul fisksoppa

Höstgul fisksoppa	10 port
	à 2,5 dl
Morotspuré, Findus 3727	500 g
Grov grönsakspuré, Findus 3725	500 g
Lökfond	5 tsk
Buljong, färdig	1,2 lit
Vitt vin/matlagingsvin	2 dl
Vispgrädde	2 dl
Vitlökpulver	5 g
Saffran	knivsudd
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Ev Majsstärkelse	
Torskfilé, Findus 102374	300 g
Salt, Cayennepeppar	
Crème Fraiche	1,5 dl
Bröd	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Tina och tärna torskfilén. Blanda puré, lökfond, buljong, vin, grädde, vitlökpulver och saffran. Låt koka upp. Tillsätt Berikning Majsvällingpulver. Red ev med majsstärkelse. Tillsätt torskfilé. Låt sjuda tills fisken är klar. Smaksätt.

Servera med crème fraiche och smörgås med pålägg.

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt torskfilé med Torsktilbal, Findus 29119. Ersätt grov grönsakspuré med Palsternackspuré, Findus 3749. Servera med Brödtimbal, Findus 29295.
Gelékonsistens: 45 g Morotspuré, 45 g palsternackspuré och Sopp- och såsbas, Findus 47061. Förtjocka soppan med Thick & Easy™, Findus 22360.
Som tillbehör serveras geléad smörgås, se MRS, samt crème fraiche.
Flytande konsistens: Se gelékonsistens. Förtjocka ej soppan. Uteslut smörgås.

2 MRS=Mätt Rätt & Slätt.

Broccolisoppa med lax och pepparrotstopping

Broccolisoppa	10 port
	à 2,5 dl
Brocolipuré, Findus 3703	300 g
Ärtpuré, Findus 3726	200 g
Mjök	1,7 lit
Buljongpulver	
Vispgrädde	1,5 dl
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Ev. majsstärkelse	
Salt, peppar	
Lax- och pepparrotstopping	
Vispgrädde	2 dl
Pepparrot, riven	20 g
Salt, peppar	
Kallrökt lax, strimlad	300 g
Bröd	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Soppa
Blanda puré, mjök och buljongpulver. Koka upp, tillsätt grädde och Berikning Majsvällingpulver. Red ev med majsstärkelse. Smaksätt.

Lax- och pepparrotstopping
Vispa grädde och tillsätt pepparrot. Smaksätt.

Servera med strimlad lax och smörgås.



Per portion
Energi
485 kcal
Protein
21,9 g

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt riven pepparrot med pepparrotvisp och strimlad lax med strimlad Laxtibal med röksmak, Findus 59459. Servera med Brödtimbal, Findus 29295.
Gelékonsistens: Förtjocka soppan med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera med vispad grädde smaksatt med slät pepparrotvisp, geléad smörgås, se MRS.
Flytande konsistens: 45 g brocolipuré och 45 g ärtpuré samt 180 g Sopp- och såsbas, Findus 47061. Servera med vispad grädde smaksatt med pepparrotvisp.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.



Per portion
Energi
510 kcal
Protein
16,8 g

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Uteslut majs ersätt med Majstimbal, Findus 29113. Ersätt chorizo med Korvtimbal, Findus 89387. Uteslut persilja. Servera med Brödtimbal, Findus 29295.

Majssoppa med chipotle

Majssoppa	10 port
à 2,5 dl	
Matfett	50 g
Majs, Findus 3107	500 g
Majspuré, Findus 3719	500 g
Buljong, färdig	1,8 lit
Vispgrädde	2 dl
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Chipotlepasta, slät	10 g
Persilja, Findus 3193	20 g
Chorizokorv, stekt	400 g
Bröd	200 g
Smör	50 g
Ost	100 g

Fräs Majs i matfettet. Tillsätt Majspuré, buljong, grädde och Berikning Majsvällingpulver. Smaksätt. Sjud upp. Tillsätt Persilja strax före servering.

Servera med chorizoslantar och smörgås.

Gelékonsistens: 90 g majspuré och 180 g sopp- och såsbas, Findus 47061. Smaksätt med slät chipotle. Förtjocka med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera med crème fraiche och geléad smörgås, se MRS.

Flytande konsistens: Se gelékonsistens men förtjocka ej. Uteslut smörgås.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Per portion
Energi
500 kcal
Protein
15,8 g

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Som ovan. Ersätt chiliflakes med chilipulver. Uteslut sillknäcke, tag Brödtimbal, Findus 29295 och marinerad Torsktimbal, Findus 29119. Färskosten går bra. Uteslut rädisor och kryddgrönt, toppa med torkad dill.
Gelékonsistens: Se ovan. Ersätt chiliflakes med chilipulver. Förtjocka soppan med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera med geléad smörgås, se MRS.
Flytande konsistens: Sila soppan. Serveras med crème fraiche kryddad med färskosten.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Västerbotten- & blomkåls-soppa med sillknäcke

Västerbotten- och blomkåls-soppa	10 port
à 2,5 dl	
Blomkålspuré, Findus 3722	750 g
Vispgrädde	5 dl
Mjök	1 lit
Fond, koncentrerad	2 msk
Västerbottensost, riven	150 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Chiliflakes	1 tsk
Salt, peppar	
Sillknäcke	
Knäckebröd	10 bitar
Färskost med pepparrot	150 g
Löxsillbitar	100 g
Rädisor, tunt skivade (helst på mandolin)	6 st
Gräslök/krasse	2 msk

Västerbotten- och blomkåls-soppa
Koka upp blomkålspuré, grädde, mjök och fond. Tillsätt Västerbottensost under omrörning. Tillsätt Berikning Majsvällingpulver. Smaka av med chiliflakes, salt och peppar. Sjud upp.

Sillknäcke
Använd ett gott knäckebröd och bred pepparrotsosten på och lägg på två sillbitar, skivad rädisa och hackad gräslök/krasse.

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tel 020-88 61 00
specialfoods@se.findus.com www.specialfoods.se

Miss inte vårt Nyhetsbrev samt följ oss på Twitter @KraftTaget_se och Instagram findusspecialfoods

