



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

SUPPER



Dejlige supper til de kolde dage
Nemt og lækkert

CREMET KYLLINGESUPPE

Ingredienser

10 portioner

- 300g Knorr Kyllingesuppe, granulat
- 3l vand
- 20g Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence
- 75ml Knorr Koncentreret Kyllingefond
- 500g Stegt eller kogt kylling (eller The Vegetarian Butcher NoChicken chunks for en mere klimavenlig ret)
- 500g Grøntsager (f.eks broccoli, gulerod og porre)
- Lidt hakket persille

Fremgangsmåde

1. Kog vand og suppegranulat efter anvisning på pakken.
2. Smag til med Knorr kyllingefond og Knorr Bouquet de Provence krydderpasta.
3. Tilsæt kylling eller The Vegetarian Butcher NoChicken chunks samt grøntsager og lad det småkoge til grøntsagene er blevet møre, men fortsat har lidt bid.

“
Erstat kylling med
NoChicken chunks
for en mere
klimavenlig ret
”



THAISUPPE

Ingredienser 10 portioner

- 300g Knorr Thaisuppe, granulat
- 3l vand
- 300ml Madlavningsfløde
- 75ml Knorr Koncentreret hummerfond
- 500 g stegte tigrejer
- 500 g grøntsager (f.eks peberfrugt, sukkerærter, hvidløg og lidt chili)
- Frisk koriander

Fremgangsmåde

1. Kog vand og suppegrenulat efter anvisning på pakken.
2. Smag til med Knorr koncentreret hummerfond og rund af med madlavningsfløde.
3. Tilsæt stegte tigrejer og grøntsager og lad suppen småkoge til grøntsagerne er blevet møre, men stadig har lidt bid.



BLOMKÅLS- SUPPE



Ingredienser 10 portioner

- 300 g Knorr Blomkålssuppe, pasta
- 2,7l vand
- 300ml mælk
- 30g Knorr Krydderpasta Hvidløg
- 75ml Knorr Koncentreret Grøntsagsfond
- 600 g frisk blomkål
- Lidt ristet blomkål, mandelflager og friskkværnet rød peber til servering

Fremgangsmåde

1. Kog vand op og tilsæt mælk og suppepasta. Rør til pastaen er opløst.
2. Smag til med Knorr koncentreret grøntsagsfond og Knorr hvidløg krydderpasta.
3. Tilsæt blomkålbuketter og lad suppen koge til blomkålen er mør. Kør suppen med en mikser, hvis du ønsker den helt glat.
4. Top med lidt ristet blomkål, hakkede mandler og knust rød peber.



TOMATSUPPE



Ingredienser 10 portioner

- 300 g Knorr Tomatsuppe, pasta
- 3 l vand
- 300 ml Madlavningsfløde
- 75 ml - Knorr Koncentreret Grøntsagsfond
- 20 g Knorr Basilikum Krydderpasta
- 450 g Knorr Tomatino
- Pynt med frisk basilikum og lidt pisket fløde

Fremgangsmåde

1. Kog vand op og tilsæt suppepasta. Rør til det er opløst. Kog i fem minutter.
2. Tilsæt Tomatino og Knorr Basilikum Krydderpasta og kog op.
2. Smag til med Knorr koncentreret grøntsagsfond, og rund af med madlavningsfløde.
3. Kør suppen glat med en mikser. Smag til med salt, peber og evt. lidt sukker efter smag.
4. Pynt med frisk basilikum og lidt fløde eller creme fraiche.



CHAMPIGNONSUPPE



Ingredienser 10 portioner

- 300 g Knorr Champignonsuppe, pasta
- 2,7 L Vand
- 300 ml Madlavningsfløde
- 75 ml - Knorr Koncentreret svampefond
- 30 g Knorr Krydderpasta Hvidløg
- 600 g frisk champignon
- Lidt stegte svampe og persille til pynt
- Evt lidt trøffelolie

Fremgangsmåde

1. Kog vand og suppepastaen op og rør til det er opløst. Kog i fem minutter.
2. Steg svampe med Knorr Primerba Hvidløg . Tilføj svampene i suppen.
2. Smag til med Knorr koncentreret svampefond, og rund af med madlavningsfløde
3. Kør suppen glat med en mikser, pynt med lidt stegte svampe, persille og trøffelolie.



ASPARGES- SUPPE



Ingredienser

10 portioner

- 300 g Knorr Aspargessuppe, pasta
- 2,7L Vand
- 300ml Mælk
- 30 g Knorr Krydderpasta Hvidløg
- 75ml Knorr Koncentreret Grøntsagsfond
- 600 g friske asparges
- Top med lidt ristet hvidløg og friske asparges

Fremgangsmåde

1. Kog vandet op og tilsæt mælk og suppepasta. Rør til det er opløst og kog i fem minutter.
2. Smag til med Knorr koncentreret grøntsagsfond og Knorr krydderpasta Hvidløg.
3. Tilsæt asparges i stykker og kog til den er blevet mør. Kør suppen med en mikser til den er helt glat.
4. Top med lidt stegt hvidløg og frisk asparges.



FORSLAG TIL GARNITURE

- Brødcrutoner lavet på gårsdagens brødrester
- Ristede solsikkefrø eller græskarkerner
- Friske urter
- Sprødstegt bacon
- Creme fraiche blandet med ristet hvidløg
- Nachos-chips
- Stegte svampe
- Langtidsbagte tynde skiver af sød kartoffel
- Friterede glasnudler
- Julienne grøntsager (gulerod, porre)
- Friteret kartoffel i tynde skiver
- En creme af fløde og revet peberrod
- Aioli af Hellmanns mayonnaise og Knorr Hvidløgsuré



**Find flere opskrifter og
produktinformation på
www.ufs.com**



**Unilever
Food
Solutions**