



asiatisk
kylling
suppe

suppe



NYHET som
smaker såååå
godt !

ASIATISK KYLLINGSUPPE MED KOKOS, (forsidebilde)

10 porsjoner

Ingredienser:

230 g TORO Asiatisk Kyllingsuppe
med ingefær og koriander
2,0 l vann
0,5 l kokosmelk
150 g tynne strimler kyllingkjøtt
60 g finstrimlet vårløk
60 g bambusskudd strimler
30 g hakket fersk koriander

Tilberedning:

Tilbered suppen med vann og kokosmelk. Ha i vårløk, stekte kyllingstrimler og bambusskudd. La suppen trekke noen minutter før servering.

ASIATISK KYLLINGSUPPE MED REKER OG CASHEVNØTTER

10 porsjoner

Ingredienser:

230 g TORO Asiatisk Kyllingsuppe
med ingefær og koriander
2,25 l vann
0,25 l fløte
60 g finstrimlet vårløk
200 g pillede reker
50 g røstede cashew nøtter

Tilberedning:

Tilbered suppen etter anvisning med vann og fløte. Tilsett vårløk, reker og røstede cashew-nøtter og server rykende varm.

INGREDIENSER

Maisstivelse, sukker, paprika, ananas, melk, salt, aroma, krydder, tomat, koriander, fargestoff (paprikaekstrakt, røbet), soyasaus (inneholder glutenfritt hveteråstoff), kylling, vårløk, rapsolje, ingefær, hvitløk, maltodekstrin, sitron, glukosesirup, sennepsfrø.

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (85 g)	% GDA* (85 g)
Energi	429 kJ (103 kcal)	365 kJ (88 kcal)	4,4 %
Protein	18,1 g	15,4 g	31 %
Karbohydrat	3,6 g	3,1 g	1,2 %
- herav sukker	0,2 g	0,2 g	0,2 %
Fett	1,4 g	1,2 g	1,7 %
- herav mettet	0,5 g	0,4 g	2,0 %
Fiber	0,2 g	0,2 g	0,8 %
Salt	0,7 g	0,6 g	10 %
Natrium	0,3 g	0,2 g	8,3 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



NYHET!

Asiatisk Kyllingsuppe
med ingefær og koriander
3 bokser à 10 l
EPD: 2 075 976



Rieber
& søn
food service

Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Kundetelefon: 800 30 980
Se www.foodservice.no
for oppskrifter og tips