

-BROCCOLISOPPA**Ursprung: Skola**

Visa för	10 portioner	Råvikt/port	234.1 g
Portionstyp	Normal	Total råvikt	2.34 kg
Serv. port.	2,30 dl	Total mängd	2,3 l
Klimatpåverkan/port	0 kg CO2		

Ingredienser	Mängd	kg CO2
Mellanmjök 20 L	0.8 kg	
Broccoli "frost"	0.7 kg	
Purjolök "strimlad"	250 g	
Kranvatten	3 dl	
Vispgrädde 1 L	2 dl	
Vitpeppar mald	2 g	
Grönsaksbuljong	36 g	
Majsstärkelse	30 g	
Matlagingsmargarin	20 g	
Salt	2 g	
Vitpeppar mald	1 g	

Beskrivning

* Fräs purjolök i margarin.

Tillsätt broccoli. Håll över grönsaksbuljong och låt soppan sjuda under lock ca 10 min.

* Rör ut maizenan i en del av mjölken. Häll i resten av mjölken och grädden i soppan. Koka upp och tillsätt redningen under omrörning. Låt soppan koka 5 min. Avsmaka med salt och peppar.

* OBS Detta är ett reducerat recept så för att få rätt mängd tillsätt 1 liter mjölk eller vatten per bleck.

Varunamn	Vikt	Pris	Art. namn	Grossist	Best. nr.	Anbud
Matlagningsmargarin	20 g	0.44 kr	Stek o bakmargarin 80% 20x 500 g	Menigo	205327	X
Salt	2 g	0.01 kr	Fint Salt m jod 10x 1 kg	Menigo	112580	X
Majsstärkelse	30 g	0.43 kr	Majsstärkelse 10x 500 g	Menigo	900697	X
Vispgräddde 1 L	200 g	5.61 kr	Vispgräddde 40% 1,0	Gefleortens mejeri	301	X
Kranvatten	300 g	0 kr				-
Grönsaksbuljong	36 g	2.25 kr	Grönsaksbulj 0,3 salt 5 kg	Menigo	105861	X
Mellanmjölk 20 L	0.8 kg	6.54 kr	Eko Mellanmjölk 1,5% 20 L	Gefleortens mejeri	106	X
Vitpeppar mald	3 g	0.37 kr	Vitpeppar malen PP 6x 1 kg	Menigo	900120	X
Broccoli "fryst"	0.7 kg	9.6 kr	Broccolibukett 20-40mm 2x 2,5 kg	Menigo	402699	X
Purjolök "strimlad"	250 g	2.23 kr	Purjolök finskuren 6 mm 2x 2,5 kg	Menigo	707843	X

Märkning