

Findus
**Special
Foods**

FYLDIGE SUPPER

MED FINDUS PURÉER



Måltiderne i ældreplejen har stor betydning for de ældres livskvalitet. Suppen er et højdepunkt, de kan se frem til.



Findus grøntsagspuréer er nemme at portionere, løsfrosne stykker á 5 gram. Varmebehandlede. Helt glatte, usødede med god og ren smag af udvalgte råvarer.

Tomat- og grøntsagssuppe med topping

10 portioner
Tomat- og grøntsagssuppe
1 kg Grov grøntsagspuré, *Findus 96012386*
1 ltr Tomatjuice
30 g Grøntsagsbouillon, pulver
1 spsk Sukker
½ Citron, friskpresset
Salt og peber

Topping
Ca. 100 g Beriget majsvælling
0,5 dl Mælk
1 dl Piskefløde
1 dl Creme fraiche
75 g Tomater, semitørrede, *Findus 96008705*
Salt og peber

Tomat- og grøntsagssuppe
Kog grøntsagspuré, tomatjuice, grøntsagsbouillon, sukker, presset citron og lad det simre i cirka 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Topping
Bland mælk, piskefløde, creme fraiche og beriget majsvælling. De semitørrede tomater hakkes og blandes i, smag til med salt og peber.

Server suppen med topping.
Suppen kan serveres både kold og varm.



Majs- og kokossuppe med karryristede kikærter

10 portioner
Majs- og kokossuppe
1 spsk Rapsolie
½ Løg
7 dl Grøntsagsbouillon, færdig
800 g Majspuré, *Findus 96008274*
Ca. 150 g Beriget majsvælling
3 dl Kokosmælk
½ Lime, friskpresset
1 tsb Sambal Oelek
Salt og peber

Karryristede kikærter & spinat topping
3 spsk Rapsolie
440 g Kikærter, drænet
3 spsk Karry
Salt
60 g Spinat, frisk

Majs- og kokossuppe
Skræl, hak og steg løg i lidt olie. Tilsæt grøntsagsbouillon, majspuré og beriget majsvælling, kog op under omrøring. Tilsæt kokosmælk, limesaft, sambal oelek og lad det simre yderligere cirka 5 minutter. Smag til med salt og peber.

Karryristede kikærter
Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem. Læg dem i en bradepande og bland med olie, karry og salt. Ristes i ovnen 200°C i cirka 15 minutter. Tag kikærterne ud af ovnen og bland dem med spinaten.

Server suppen og top den med kikærter og spinat.



Pastinaksuppe med æbler og fetaost

10 portioner
Pastinaksuppe
1 spsk Rapsolie
½ Løg
2 dl Hvidvin/madlavningsvin
800 g Pastinakpuré, *Findus 96012419*
Ca. 150 g Beriget majsvælling
7 dl Grøntsagsbouillon, færdig
2 dl Piskefløde
Salt og peber

Æble og feta topping
200 g Æbler i tern
1 stk Lime, friskpresset
300 g Fetaost
20 g Purløg, *Findus 96008681*
Sort peber grovmalet

Pastinaksuppe
Skræl, hak og steg løgene blanke. Tilsæt vin og reducer 1/3 del. Tilsæt pastinakpuré, beriget majsvælling og grøntsagsbouillon. Kog op under omrøring. Tilsæt piskefløde og lad det simre i cirka 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Æble og fetaost topping
Skær æbler i fine tern, pres limesaft over, smuldr fetaost og tilsæt purløg.

Server suppen og strø fetaostblandingen over.

Skummende aspargessuppe med laksemousse

10 portioner
Aspargessuppe
1 spsk Rapsolie
0,5 løg
3 dl Mousserende vin/Hvid madlavningsvin
1 kg Aspargespuré, *Findus 96008363*
5 dl Grøntsagsbouillon, færdig
Ca. 150 g Beriget majsvælling
2 dl Piskefløde
Salt og peber

Laksemousse
240 g Laksetimbale med røgsmag, *Findus 96008750*
200 g Kvark
10 g Dild
Salt og peber

20 g Kiks (10-20 stk)

Aspargessuppe
Skræl, hak og steg løg let i olie. Tilsæt vin og reducer 1/3 del. Tilsæt aspargespuré, grøntsagsbouillon og beriget majsvælling. Kog op under omrøring. Tilsæt piskefløde og lad det simre i cirka 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Laksemousse
Mos den opvarmede og afkølet laksetimbale og bland den med kvark og hakket dild. Smag til med salt og peber.

Server suppen med kiks og laksemousse.





Jordskokkesuppe med hvidløgsduftende svampe og porrer

10 portioner

Jordskokkesuppe

1 spsk Rapsolie
 ½ Løg
 2,5 dl Hvidvin/madlavningsvin
 800 g Jordskokkepuré, Findus 96012429
 Ca. 150 g Beriget majsavælling
 4 dl Grøntsagsbouillon, færdig
 4 dl Creme fraiche
 Salt og peber

Svampe- og porre topping

2 stk Hvidløgsfed
 400 g Skov champignoner
 100 g Porrer
 30 g Smør
 Salt og peber

Jordskokkesuppe

Skræl og hak løg. Tilsæt vin og reducer 1/3 del, tilsæt jordskokkepuré og beriget majsavælling. Kog op under omrøring. Tilsæt creme fraiche og lad det simre i cirka 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Svampe og porre topping

Skræl og hak hvidløg, skær champignoner i skiver og skær porrer i strimler. Steg i smør og smag til med salt og peber.

Læg svampeblandingen i og server suppen.

Findus puréer i suppe opskrifterne



Aspargespuré, 96008363



Majspuré, 96008274



Pastinakpuré, 96012419



Grov grøntsagspuré, 96012386



Jordskokkepuré, 96012429

....vi er her for din skyld! Benyt dig endelig af vores viden
www.findus.dk

