



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 15 MIN. TILBEREDNING

Fyldig tomatsuppe med croutoner



QUICK

Børnevenlige retter med genveje og max 15 min. arbejdstid

Det skal du bruge

800 g tomatsuppe
50 g pasta suppehorn
1 stk peberfrugt gul
2 stk brød
50 g croutoner

Fremgangsmåde

- 1 Kom suppen i en gryde. Bring det i kog under omrøring og lad det simre ca. 10 min. til suppen er gennemvarm
- 2 Tilsæt 50 g suppehorn til suppen og kog med de sidste 3 minutter.
- 3 Skyl peberfrugten, fjern kernehus og skær den i små tern og læg dem i en skål til servering.
- 4 Lun brødene på en brødrister eller 3-4 minutter i ovnen ved 200 grader. Hæld croutonerne i en skål til servering.
- 5 Server suppen med lunt brød og drys med peberfrugt og croutoner.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 2.774 kj / 663 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	31,0 g
heraf mættede fedtsyrer	15,5 g
Kulhydrat	78,7 g
heraf sukkerarter	17,7 g
Protein	17,4 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	6,7 g

Allergener



Gluten, Mælk, Sesamfrø, Soja



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.