

TORO

PROFFKJØKKEN

NORSK SMAK OG KVALITET
- SIDEN 1946 -

TORO Ertesuppe med TORO Proffkjøkken



Gul ertesuppe er en klassiker med god
smak av fårepølse, gulrot og purre.

Bessara ertesuppe med krydrede kikerter



Ingredienser:

(10 porsjoner)
1 dl olivenolje
12 ghvitløkspaste
8 g spisskummen
365 g TORO Proffkjøkken Ertesuppe
2,5 l vann
10 g harissa-paste
20 g mynte (hakket)
20 g yoghurt (naturell)
Krydrede Kikerter
800 g kikerter (hermetiske)
1 dl olivenolje
20 g paprikakrydder
20 g TORO Kajennepepper
5 g salt

Tilberedning:

Kikertene:

1. Skyll og tørk kikertene godt. Bland sammen olje, krydder og kikerter. Stek i ovn på 180 °C i 15-20 minutter. Rør godt halvveis i steketiden.
2. Varm olivenolje i en gryte. Tilsett hvitløk og spisskummen, og stek et par minutter på middels varme under omrøring.
3. Tilsett vann og ertesuppe. Kok opp under omrøring.
4. La småkoke i 15 minutter. Rør om av og til.
5. Kjør suppen glatt med stavmikser og smak til med harissa-paste.
6. Bland hakket mynte og yoghurt.
7. Server suppen med de krydrede kikertene og en liten skje mynteyoghurt.

Tysk ertesuppe med bratwurst



Ingredienser:

(10 porsjoner)
300 g Stabburet Bratwurst
365 g TORO Proffkjøkken Ertesuppe
2,5 l vann
800 g lapskausblanding (frossen)
1,6 g TORO Pepper (grovmalt)
0,6 g merian
25 g Idun Pølsesenep Sterk
0,5 dl TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond
20 g bladpersille (hakket)

Tilberedning:

1. Tin bratwurst og stek den i konveksjonsovn ved 175 °C i 10 minutter.
2. Tilbered ertesuppe etter anvisning.
3. Tilsett lapskausblanding og la koke i ertesuppen de siste 5 minuttene.
4. Smak til med merian, grovmalt pepper, sennep og grønnsaksfond.
5. Kutt pølsene i skiver og bland inn i suppen.
6. Dryss over hakket bladpersille før servering.

Klassisk ertesuppe med grønnsaksfond



Ingredienser:

(10 porsjoner)
365 g TORO Proffkjøkken Ertesuppe
2,5 l vann
800 g lapskausblanding (frossen)
200 g salt kjøtt (kokt og ternet)
0,5 dl TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond
20 stk pannekaker (stekte)

Tilberedning:

1. Tilbered ertesuppen etter anvisning
2. Tilsett lapskausblanding og saltkjøtt.
3. La det koke de siste 5 minuttene av koketiden til ertesuppen.
4. Smak til med grønnsaksfond og server med pannekaker.



EPD 584649



EPD 636217



EPD 5665088



EPD 1710821



EPD 6495923

TORO Ertesuppe med TORO Proffkjøkken

Enkel
tilberedning ↗

Gir god
kjøkkenøkonomi ↘

Kan serveres
som den er eller
videreutvikles
etter egen smak ↘



G	EPD NR.	VARENAVN	INFO
	1710821	TORO Proffkjøkken Ertesuppe gul m/kjøtt 8 l	3 bokser à 1,2 kg (Porsjoner per F-pak: 32)