



## VINTERSUPPE MED KYLLING OG APPELSIN

Opskriftnummer: 95-0091

### Indhold

8,000 kg Koldt vand  
2,000 kg Appelsinjuice  
2,000 kg Kyllingekød i tern eller strimler  
1,000 kg Fløde 38%  
1,000 kg Cuisinor Græskar Suppe (M0116550)  
0,400 kg Dekora Julieschka (I51490)

---

14,400 kg

### Fremstilling

- Kyllingekødet brunes i en gryde.
- Tilsæt koldt vand, appelsinjuice og Cuisinor Græskar Suppe og bring retten i kog.
- Herefter tilsættes fløde og den afvejede mængde Dekora Julieschka.
- Lad det hele småsimre til kyllingekødet er færdigtilberedt.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### TIP!

Kan serveres med kanelristede kerner.  
2 dl kerner (f.eks. Græskarkerner)  
1 tsk. kanel (E140003)  
1 tsk. salt  
1 tsk. sirup

Rist kernerne på en pande i lidt olie i et par minutter.  
Tilsæt kanel, sirup og salt, vend det rundt og lad det riste på panden et par minutter.



# PRODUKTFOKUS

Cuisinor Græskarsuppe (M0116550)



Lækker, cremet suppe der tilberedes med lidt fløde til en flot orange/gul suppe.

## GRÆSKARSUPPE MED BACON OG CHILI

Opskriftnummer: 95-0048

### Indhold

10,000kg Koldt vand  
2,000 kg Fløde 38%  
1,000 kg Cuisinor Græskar Suppe (M0116550)  
0,750 kg Bacon i tern u/brusk, u/svær  
0,750 kg Peberfrugt, rød  
0,050 kg Chili, knust, hot (E9770)  

---

14,550 kg

### Fremstilling

- Bacon i tern svitses i en gryde.
- Koldt vand og Cuisinor Græskar Suppe blandes, hældes ved og retten bringes i kog.
- Herefter tilsættes fløde, rød peberfrugt i tern og Chili.
- Lad det hele småsimre til suppen er varmet godt igennem.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.



## GRÆSKARSUPPE MED KOKOSMÆLK OG KYLLING

Opskriftnummer: 95-0049

### Indhold

10,000kg Koldt vand  
2,000 kg Kyllingekød i tern eller strimler  
2,000 kg Kokosmælk  
1,000 kg Cuisinor Græskar Suppe (M0116550)  
0,400 kg Dekora Julieschka (I51490)  
0,020 kg Hvidløg, granuleret (E0800)  

---

15,420 Kg

### Fremstilling

- Kyllingekød i tern eller strimler brunes i en gryde.
- Koldt vand og Cuisinor Græskar Suppe blandes, hældes ved og retten bringes i kog.
- Herefter tilsættes kokosmælk, Dekora Julieschka og Hvidløg, granuleret.
- Lad det hele småsimre til kyllingekødet er tilberedt.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.