

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök plant-based balls

250 til 300 g blandet sopp (som kantareller, kastanjesopper, knappesopper)

1 liten gulrot

1/4 fennikel pære

1 liten løk

1000 ml grønnsakskraft (fra 1 buljongterning)

150 til 200 ml (vegansk) krem

noen kvister timian (til pynt)

olivenolje til steking

KULINARISKE TIPS

Serveringstips

Denne suppen smaker enda bedre servert med varmt brød.



Hvis du føler deg nedstemt på grunn av det kalde og regnfulle været, vil denne soppsuppen med Hälsans Kök plantebaserte boller definitivt øke humøret ditt!

FREMGANGSMÅTE

1. Rens, kutt og stek grønnsakene

Skjær gulrot, fennikel og løk i små biter. Grovhakk soppen. Fres grønnsaksblandingen i oljen til løken er gjennomsiktig. Tilsett den blandede soppen og stek dem.

2. Tilsæt bouillonblandingen og bring i krog

Tilsett buljong og kok opp suppen. Tilsett fløten, rør om, kok opp igjen. Tilsett eventuelt litt salt.

3. Stek Hälsans Kök Plantebaserte kuler

Stek Hälsans Kök Plantebaserte kuler på alle sider i litt olje til de er lysebrune og del dem i suppeskåler eller tallerkener.

4. Hell suppen over kulene

Hell suppen med sopp på kulene og pynt med timian.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO