

Oppskrift

Suppe med italienske kjøttboller, squash, orzo og spinat



Finhakk sjalottløk, del squash i terninger og finhakk hvitløk. Smelt smør i en stor kjele på middels til høy varme. Tilsett sjalottløk og fres i 2-3 minutter, til myk.

2

Ha i kjøttboller og squash og surr i 2-3 minutter. Ha i hvitløk og stek i 1 minutt.

Hell i kyllingbuljong og kok opp. Sett ned varmen litt, rør inn orzo og la putre til orzoen er al dente. Ta av varmen og rør inn spinat og pesto.

3

Hell suppen i boller og server med nyrevet parmesan.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Sjalottløk	1 stk
Squash	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Smør	1 ss
Gilde Kjøttboller italiensk	500 g
Kyllingbuljong	1,2 liter
Orzo eller Risoni	150 g
Spinat	50 g
Pesto	2 ss
Parmesan	50 g