

Metsaseene-kreemsupp krutoonide ja jõhvika-vahukoorega



01 Koostisosad valmis panna.



02 Metsaseene-kreemsupp segada vee ja piima seguga, lasta keema ja keeta 2 minutit.



03 Vahukoor segada jõhvikatega ja maitsestada aiaürtidega salatikastmega Gartenkräuter-Dressing.



04 Seenesupp jagada portsjoniteks ja kaunistada krutoonide, jõhvika-vahukoore ja lehtpeterselli või majoraaniga.



Valmis!

Koostisosad 10 portsjonile à 184 g

150 g	Royal Waldpilzcremesuppe, metsaseene püreesupp
750 ml	vesi
750 ml	piim
75 ml	vahukoor, vahustatud
50 g	jõhvikad
3 g	Gartenkräuter-Dressing, aiaürtidega salatikaste
50 g	Provance Croutons Svanso
10 g	lehtpetersell
Portsjoni hind		0,31 €

