TORSKEFISKESUPPE MED GUL KARRI

1 PK SMØR (BLÅTT SOFT FLORA SPESIAL)

1 PK RISMEL

2 L OATLY MELK (BASSERT PÅ HAVRE, KAN OGSÅ BRUKE SOYA FLØTE OM EN IKKE KAN HA OATLY)

4 L VANN ELLER SOYAMELK

6 STK PURRELØK

2 PK GULRØTTER

2 KG POTETER

3 KG FISK (TORSK I BLOKK)

6-8 FISKEBULJONG BLOKK

KARRI

SITRON

SALT

PEPPER

SLIK GJØR DU

1. SMELT SMØRET, RØR INN RISMEL, SPE MED OATLY OG VANN (ELLER SOYAMELK)
2. KOK OPP UNER OMRØRING, HA I FISKEBULJONG, PURRE, GULRØTTER POTETER OG FISK
3. TILSETT EN DASJ SITRON OG GULT KARRI KRYDDER. SMAK TIL MED SALT OG PEPPER.

DENNE RETTEN ER FRI FOR MELK, GLUTEN, EGG, SKALLDYR OG NØTTER

Retten er til ca. 40 pers.