



NYHETER

FEBRUAR 2025

**STEINSOPP**

Kartong 4 kg, 2x2 kg. EPD: 6628630

Steinsopp tilfører en herlig dybde til mange retter med sin en milde og nøtteaktige smak. Den kjøttfulle teksturen gjør den også velegnet som erstatning for kjøtt.

**KANTARELL**

Kartong 3 kg, 2x1,5 kg. EPD: 6628622

Kantarell er en delikat sopp med en aromatisk og litt pepperaktig smak og er en svært allsidig ingrediens til både hverdag og fest.



STEINSOPPSUPPE

Ingredienser (10 porsjoner)

900 g Norrek Steinsopp
350 g Norrek Løkterninger
70 g Norrek Hvitløk, hakket
8 ss smør
15 dl gønnsaks- eller kyllingkraft
6 dl fløte
3 dl tørr hvitvin
Salt og pepper
Persille til pynt

Slik gjør du:

Tin steinsoppen og stek den i en tørr panne til vannet fordamper. Tilsett 2 ss smør og stek til soppen blir gyllenbrun.

Smelt resten av smøret i en stor gryte og fres løk og hvitløk til det er mykt. Tilsett hvitvinen og kok i noen minutter for å redusere væsken. Hell i kraften og kok opp. La det småkoke i 10 minutter. Tilsett steinsoppen og fløten, og la det småkoke i ytterligere 10 minutter. Kjør suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper og server med frisk persille.



NORREK