

# Forloren skildpadde

## Opskrift nr.:

103-0002

## Råvarer:

<b>Kg.</b>		<b>Varenummer</b>
2,200	Kalvetykkam i tern	
3,000	Vand til kogning af kød	
0,150	Margarine	
0,200	Tomat puré koncentrat	
1,500	Koldt vand	
1,300	Fiskeboller	
1,400	Kødboller	
0,500	Sherry	
<b>0,600</b>	<b>Forloren skildpadde blanding</b>	<b>6271</b>
<b>10,850</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Kalvetykkammen skæres i tern, hvorefter de brunes i margarine. Herefter tilsættes 3 l vand. Kødet koges mørt. Vandet skummes af løbende.

Når kødet er mørt, sigtes suppen fra kødet, og blandes med 1,5 l koldt vand og Forloren skildpadde blanding og tomat pure. Bringes i kog, hvorefter kødboller, det kogte kød, fiskeboller og sherry tilsættes.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Serveres med kogte æg og flutes.