



Sipulikeitto

Aineet: n. 500 g sipulia
1 rkl öljyä
1-2 l liha- tai kasvislientä
rouhittua maustepippuria
timjamia
2-4 viipaletta paahtoleipää
juustoraastetta

Valmistus: Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi ja kuullota niitä öljytilkassa. Lisää liemi ja kiehuta noin 20 minuuttia. Mausta keitto ja annostele se neljään uuninkestävään annos kulhoon. Paahda paahtoleivät kevyesti ja leikkaa ne kuutioksi. Ripottele kuutiot keiton pinnalle, päälle juustoraastetta.
Kuorruta 250 asteessa, kunnes juusto saa kauniin kullanruskean värin.

www.superkokki.com