



Puolukka-porkkanakeitto

Aineet: 1/2 ps (á 200 g) pakastepuolukoita
1/2 l vettä
3 porkkanaa karkeaksi raastettuna
1 dl sokeria
1/4 tl suolaa
1 dl kylmää vettä
1 1/2 rkl perunajauhoja
(sokeria)

Valmistus: Kiehauta vesi ja puolukat. Kuori ja raasta porkkanat. Lisää puolukoiden sekaan sokeri, suolaripaus ja porkkanaraaste. Kiehauta niin että raaste ei ehdi täysin pehmetä. Nosta kattila levyltä. sekoita perunajauhot kylmään veteen ja kaada ohuena nauhana kattilaan koko ajan puulastalla pohjaa myöten sekoittaen. Nosta kattila levyille. Kiehauta sekoittamatta ja nosta kattila levyltä. Lisää makusi mukaan sokeria. Tarjoa keitto kuuman uunipuuron kanssa kylmänä.

www.superkokki.com