



Juusto-perunakeitto

Aineet: 1 l vettä
3-4 sipulia
6-7 perunaa
n. ½ tl suolaa
15-20 viherpippuria
100 g tuorejuustoa tai 50 g sinihomejuustoa
1-2 tl provencelaista yrttiseosta
2-3 rkl silputtua kirveliä tai persiljaa

Valmistus: Mittaa kattilaan vesi. Kuori ja lohko sipulit ja perunat ja lisää kiehuvaan veteen. Lisää viherpippurit ja suola. Anna keiton kiehua noin 15 minuuttia. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Lisää keiton joukkoon tuorejuusto tai sinihomejuusto pieninä kuutioina tai muruina. Anna kiehua kunnes juusto on sulanut. Lisää keiton pinnalle silputtua kirveliä tai persiljaa.

www.superkokki.com