



Perunajuustokeitto

Aineet: 8 dl vettä
3-4 sipulia
6-7 perunaa
n. ½ tl suolaa
15-20 viherpippuria
100 g tuorejuustoa tai sinihomejuustoa
1-2 tl provencelaista yrttiseosta
2-3 rkl silputtua kirveliä tai persiljaa

Valmistus: Mittaa kattilaan vesi. Lohko joukkoon kuoritut sipulit ja perunat. Lisää suola ja viherpippurit. Anna keiton kiehua noin 15 minuuttia. Soseuta keitto sauvasekoittimella tai monitoimikoneella. Lisää keiton joukkoon tuorejuusto tai sinihomejuusto pieninä kuutioina tai muruina. Anna kiehua kunnes juusto on sulanut. Lisää keiton joukkoon ennen tarjoilua yrttiseosta ja silputtua persiljaa.

www.superkokki.com