



Nokkoskeitto

Aineet: 1 litra tuoreita nokkosia (pakastettuja 175 g)
3 rkl voita
3 rkl vehnä jauhoja
1 l maitoa
0,5 tl suolaa
riipaus sokeria
riipaus muskottia
riipaus valkopippuria
sahramia

Valmistus: Nokkosia keitetään vähässä vedessä noin 5 minuuttia. Jos nokkoset kaipaavat hienontamista, kannattaa se tehdä sauvasekoittimella. Jos nokkoset eivät riitä, lisää pinaattia. Rasva sulatetaan ja jauhot kiehausetaan siinä samalla sekoittaen. Lisää maito, anna keiton kiehahtaa. Lisää nokkonen, hauduta keittoa 5-10 minuuttia. Mausta keitto.

www.superkokki.com