



Arkadian valkosipulikeitto

Aineet: 15-20 kynttä valkosipulia
0.75 dl öljyä
1.25 l kanalientä
2 tl timjamia hienonnettuna
suolaa
valkopippuria
3 keltuaista
paahtoleipää
juustoraastetta

Valmistus: Keitä valkosipulinkynsiä vedessä minuutin ajan, valuta ja kuori kynnet. Pane kattilaan puolet öljystä ja kuullota kynnet siinä. Älä ruskista. Lisää kanaliemi, (suolaa), timjami ja reippaasti valkopippuria. Anna hautua miedolla lämmöllä 30 minuuttia. Nouki muutama kokonainen kynsi keitosta. Soseuta keitto ja laita takaisin liedelle. Tarkista maku ja sakeus. Vatkaa keltuainen rikki. Lisää loput öljystä ohuena nauhana koko ajan vatkaton. Yhdistä seokseen myös muutama ruokalusikallinen keittoa. Suurusta keitto keltuais-öljyseoksella. Pudota kokonaiset valkosipulinkynnet keittoon.