



Juustokeitto

Aineet: 2 rkl Voita
0,5 kpl Paprikaa
0,5 kpl Omenaa
1-2 Valkosipulin kynttä
0,5 tl Currya
3 dl Vettä
1 rkl Vehnäjauhoa
1 kpl Kasvisliemikuutio
175 g Homejuustoa
4 dl Maitoa
1 tl Basilikaa

Valmistus: Sulata voi kattilassa. Lisää hienonnettu paprika ja omena sekä puristetut valkosipulin kynnet ja curry.
Hauduta hetki. Lisää vesi, vesitilkkaan sekoitetut vehnäjauhot ja kasvisliemikuutio. Lisää murennettu juusto ja sekoita, kunnes juusto sulaa. Kaada joukkoon maito. Kuumenna kiehuvaaksi ja mausta.

www.superkokki.com