



Kellertävä sieni-porokeitto

Aineet: 4 dl kantarellejä
3-4 kynsi/kynttä valkosipulia
1-2 rkl margariinia
2 kpl porkkanoita
1 kpl kukkakaalia
1 l vettä
100 g kylmäsavuporoa
2 tl basilikaa
100 g tuorejuustoa
1 tl kurkumaa

Valmistus: Pilko sienet silpuksi. Paista sieniä ja halutessasi valkosipulisilppua rasvassa sekoitellen viitisen minuuttia.

Kuori ja suikaloi porkkanat ja paloittele kukkakaali pieniksi kukinnoiksi. Laita sienet kattilaan, lisää porkkanatikut ja vesi. Anna kiehua 5 minuuttia. Lisää kukkakaali ja keitä vielä 5-10 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä. Leikkaa savuporo pieniksi kuutioiksi ja lisää joukkoon. Lisää halutessasi myös tuorejuustoa. Mausta ja kuumenna keitto.

www.superkokki.com