



Keltavahverokeitto

Aineet: 1,5 l Keltavahveroa tuoreina
50 g Voita
1 kpl Purjosipulia
4 viipaletta Pekonia
Persiljaa
Basilikaa
Suolaa
1 rkl Vehnäjauhoa
5 dl Maitoa
5 dl Vettä
2 rkl Kermaa
Leipää kuutioina

Valmistus: Hienonna purjo, paloittele pekoni ja laita rasvan kanssa paistinpannuun. Lisää sienet ja ripottele päälle hienonnettua basilikaa ja persiljaa. Kun sienistä alkaa irrota nestettä, lisää suola, jauhot ja hämmennä seosta, kunnes jauhot saavat hiukan väriä. Laita seos kattilaan, jossa maito ja vesi ovat kiehahtaneet. Keitä miedolla lämmöllä noin puoli tuntia. Lisää lopuksi kerma ja pieniä rasvassa ruskistettuja leipäkuutioita.

www.superkokki.com