



Kirkas suppilovahveroliemi

Aineet: 300 g Porkkanoita suikaleina
50 g Purjosipulia suikaleina
Persiljaa hakattuna
pieni pala Selleriä suikaleina
0,5 l Suppilovahveroita
1 Sipulia hienonnettuna
Voita (paistamiseen)
4 l Vettä
1 rkl Merisuolaa
Timjamia
Rosmariinia
5 Mustapippuria kokonaista

Valmistus: 1. Paahda vihannekset kuumalla pannulla voissa ja siirrä seos kattilaan.
2. Paahda myös pienityt sienet ja sipuli voissa. Voit käyttää myös kantarelleja.
3. Kaada kylmä vesi vihanneksille ja kaksi kolmannesta sieni-sipuliseoksesta.
4. Anna kiehua. Kuori vaahto pois. Kun vaahtoa ei enää muodostu, mausta liemi. Keitä hiljaisella tulella noin kaksi tuntia.
5. Siivilöi liemi ja lisää loput sieni-sipuliseoksesta liemen joukkoon. Kiehauta.
6. Voit tarjota liemen kanssa pieniä sienitorttuja jos et tarjoa väliruokaa.