



Kukkakaalisosekeitto

Aineet: 1 kpl Kukkakaalia
Sipulia silputtuna
2 dl Perunoita silputtuna
Valkosipulia
Mustapippuria
0,5 Lihaliemikuutioita
Ruokakermaa
Tuorejuustoa
Maitojauhetta

Valmistus: Pilko kukkakaali kukinnot nupuiksi ja varret kuutioiksi ja keitä melko vähässä vedessä. Lisää sipulit ja perunat sekä liemikuutio ja muut kuumentamista kestävät mausteet. Anna kiehua noin 15 minuuttia ja soseuta esim. sauvasekoittimella. Jos haluat oikein hienon sosekeiton, puserra se siivilän läpi. Lisää lopuksi yrttimausteet ja esim. 0,5 dl ruokakermaa. Kermaa tms. ei tarvita paljon, sillä sosekeitto on muutenkin hämmästyttävän pehmeän makuista. Nauti hyvän leivän kera.

www.superkokki.com