



## Yrteillä maustettu tuorejuustokeitto

Aineet: 20 g voita  
1 sipuli  
20 g vehnä jauhoja  
8 dl kasvislientä  
2 keskikokoista, 2 rkl silputtua,  
kuorittua perunaa  
suolaa  
viimeistelyyn:  
100 g tuorejuustoa  
2 munankeltuista  
0,5 dl kermaa  
2 rki hienonnettua ruohosipulia  
1 rkl tuoretta korianteria  
1 rkl hienonnettua tilliä  
vastajauhettua valkopippuria

Valmistus: Kypsennä hienonnettu sipuli voissa pehmeäksi. Lisää vehnä jauhot ja hauduta miedolla lämmöllä pari minuuttia.

Lisää kuumennettu liemi ja neljään osaan lohkotut perunat. Kuumenna kiehuksi ja vispaa samalla, jolloin saat keiton sileäksi. Anna kiehua hiljalleen 15-20 minuuttia. Kaada keitos tehosekoittimeen, soseuta hyvin ja mausta suolalla.

Sekoita toisessa kasarissa kaikki viimeistelyyn tarkoitetut ainekset hyvin keskenään. Kaada päälle kuuma keitto vähitellen samalla voimakkaasti sekoittaen. Kuumenna uudelleen lähelle kiehumispistettä, mutta älä anna kiehua.

Ota keitto liedeltä ja soseuta se uudelleen teho- tai sauvasekoittimella. Tarjoa heti.