



Maa-artisokkakeitto

Aineet: 4 rkl voita
2 sipulia hienonnettuna
1 kg maa-artisokkia kuorittuna ja paloitetuna
suolaa
1 l vettä
2 dl kuohukermaa

Valmistus: 1. Kuullota sipulit ja maa-artisokkakuutiot voissa.
2. Mausta suolalla ja kuullota vielä hetki.
3. Lisää vesi ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 min.
4. Soseuta keitto sauvasekoittimella.
5. Kiehauta ja lisää kerma.

www.superkokki.com