



Sienihyytelö

Aineet: 4 dl liotettuja suolasieniä
1 dl ohuenohuita purjorenkaita
Liemi:
5 dl kasvislientä (kuutioista tai keitinlientä)
1 rkl keittomaustetta
6 liivatelehteä (liivakkoa)
1 dl kiehuva vettä.

Valmistus: Silppua sienet ja sekoita ne purjorenkaiden kanssa. Pane seos kylmällä vedellä huuhdottuun vuokaan.
Pane liivakot likoamaan kylmään veteen n. 5 minuutiksi, jotta ne pehmenevät. Kuumenna 1 dl vettä kiehuvaaksi ja sulata siihen liivakot, joista liotus- vesi on puserrettu pois. Älä keitä enää.
Mausta kasvisliemi keittomausteella, sekoita joukkoon liivakkoliemi. Tarkista maku. Kaada seos sieni-purjosilpun päälle vuokaan. Hyydytä kylmässä. Tarjoa esim. piparjuurella maustetun kermavaahdon kanssa.