



Herkkusieni-juustokeitto

Aineet: 1 rasia tuoreita herkkusieniä
1 iso sipuli
1 rkl vehnä jauhoja
1 l vettä
1 kasvisliemikuutio
½ rkl katajanmarjoja hienonnettuna
tai
1 tl rosmariinia
1/4 tl mustapippuria
½ tl suolaa
200 g valkosipuli tuorejuustoa
½ dl hienonnettua persiljaa

Valmistus: Viipaloi sienet ja hienonna sipuli. Paista niitä voissa, kunnes sienistä irtoava neste on haihtunut. Ripottele päälle vehnä jauhot ja sekoita.

Lisää vesi, liemikuutio ja mausteet. Kuumenna sekoittaen. Anna kiehua hiljalleen muutama minuutti.

Lisää lopuksi tuorejuusto ja persilja.

Kuumenna, älä keitä !