



Omenainen Aura-keitto 6-annosta

Aineet:

- 1 sipuli
- 1 vihreä paprika
- 1 omena
- 2 valkosipulin kynttä
- 2 rkl voita
- 1 tl currya
- 0,5 vehnä jauhoja
- 1 l vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 1 Aura-juustokolmiopala
- 2 dl kevytkermaa
- 1 tl rouhittua mustapippuria
- 0,5 rkl kuivattua basilikaa

Valmistus: Hienonna sipuli, paprika, kuorittu omena ja valkosipulin kynnet.

Hauduta ne voissa pehmeiksi.

Lisää kattilaan curry ja hauduta samalla sekoittaen.

Lisää vehnä jauhot, vesi ja kasvisliemikuutio.

Anna kiehua hiljalleen noin 10 - 15 minuuttia.

Lisää raastettu juusto, kerma ja mausteet. Kuumenna.