



Kukkakaalisosekeitto

Aineet: 300 g kukkakaalia
1 sipuli
2-3 valkosipulinkynttä
8 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
100 g sinihomejuustoa
1 rkl maizena
0,5 dl vettä
1 dl ruokakermaa
200 g parsakaalia
suolaa tarvittaessa

Valmistus: 1. Pieni kukkakaali ja sipulit. Mittaa vesi kattilaan ja kuumenna kiehuvaiksi. Lisää pienityt kasvikset, sinihomejuusto muruina ja liemikuutio. Kuumenna kiehuvaiksi ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes kasvikset ovat pehmeitä.

2. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Kuumenna kiehuvaiksi ja suurusta maizena-vesiseoksella. Keitä pari minuuttia.

3. Lisää kermaa ja esikypsennetyt parsakaalinnuput. Kuumenna kiehuvaiksi, tarkista maku ja tarjoa välittömästi.

www.superkokki.com