



Ranskalainen sipulikeitto

Aineet: 500 g sipulirenkaiata
20 g (1 1/2 rkl) margariinia
1 l lihaliemä (1 l vettä + 1 lihaliemikuutio)
1/2 tl suolaa (huomioi liemen suolaisuus)
valkopippuria pieni ripaus
1/2 dl kuivaa valkoviiniä
25 kpl paahtoleipäkolmioita
10 rkl juustoraastetta

Valmistus: 1. Sulata rasva kattilassa.
2. Lisää sipulirenkaat ja hauduta ne pehmeiksi, älä ruskista.
3. Lisää lihaliemi, mausteet ja valkoviini.
4. Hauduta keittoa hiljalleen n. 10-15 min.
5. Tarkista maku.
6. Nosta keitto annoskulkuihin tai isoon uuninkestävään kulhoon. Aseta pinnalle paahtoleipäkolmioita (sivu n. 2 cm) ja ripottele niiden päälle juustoraastetta.
7. Kuorruta keitto kuumassa uunissa tai grillissä kauniin kullanruskeaksi ja kuplivaksi.
Tarjoa keitto tulikuumana.