



Suppilovahverokeitto - Klaus Hellberg

Aineet: 2 dl kuivattuja suppilovahveroita tai 3 dl pakastettuja
2 sipulia
1 valkosipulinkynsi
nokare voita freesaamiseen
3 rkl vehnäjauhoja suurustamiseen
2 l lihalientä
1-2 rkl tomaattipyreetä
rouhittua mustapippuria
1 dl kuohukermaa
(loraus sherryä)

Valmistus: Jos käytät kuivattuja suppilovahveroita, liota niitä yön yli ja käytä liotusvesi lihaliemeen.

Silppua sipulit ja valkosipulinkynsi ja freesaa ne voissa. Lisää suurusjauhot ja lihaliemi ja anna seoksen kiehahtaa.

Tämän jälkeen keitokseen laitetaan saksilla pilkotut sienet ja keitetään hiljaisella lämmöllä puolisen tuntia.

Lisää kerma, mausteet ja sherry. Persiljasilppu kaunistaa keiton.