



# Talvenkeitto (kolmelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

100 g	sipulia pilkottuna
200 g	Rasilaisen hapankaalia valutettuna
150 g	kinkkusuikeita
150 g	sulatejuustoa
1½ tl	oreganoa
8 dl	vettä
2 rkl	vehnä jauhoja
	mustapippurirouhetta ripaus
	yrttisuolaa ripaus (tarvittaessa)
1 rkl	sinappia
1 rkl	valkoviinietikkaa (tilkka kermaa)
2 rkl	persiljasilppua

## Ruokaohje

- 1 Kuullota sipuli, hapankaali ja kinkkusuikeet pannulla. Lisää vehnä jauhot ja sekoita hyvin. Nosta ainekset kattilaan ja lisää vesi ja sulatejuusto viipaleina.
- 2 Sekoita kuumentaessasi, kunnes sulatejuusto sulaa. Lisää oregano ja hauduta noin 30 minuuttia. Mausta ja tarjoile esimerkiksi lämpimien juustoleipien kera. Lopuksi voit halutessasi lisätä tilkan kermaa. Koristele persiljasilpulla.

