



Juustoinen sieni-hapankaalikeitto

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Erittäin sopiva keitto syksyn pimeyteen ja parhaaseen sieni aikaan. Keittoon sopivat monet metsiemme sienet. Ohje on kahdelle henkilölle.

Ainekset

1 kpl	sipuli
40 g	voita
100 g	metsäsieniä esim. kanttarelleja
2 rkl	vehnäjauhoja
200 g	Rasilaisen hapankaalia
5 dl	kasvislientä
2 dl	ruokakermaa
50 g	Koskenlaskija-juustoa

Ruokaohje

- 1 Kuullota sipuli, sienet ja hapankaali (suikaleina) voissa, lisää jauhot, anna kypsyä hetki.
- 2 Lisää kasvisliemi, anna hautua n.15 minuuttia.
- 3 Aatelo lopuksi keitto ruokakermalla ja Koskenlaskija-juustolla.
- 4 Koristele esim. persiljalla.
- 5 Kokeile myös lisäämällä rapeaksi paistettuja pekoni kuutioita keittoon!

Resepti: Jarno Frimodig, ruokaohjekilpailun finalisti 2013

