

ANNUKAN JUUSTOVINKKI

Savuporokeitto - annoksesta tulee keittoa n 7,5 dl.

½ l vettä

½ pkt (250 g) Valion Koskenlaskija- savuporo

½ rkl Vahva tomaatti-pyre (Mutti)

1 pieni salottisipuli

75 g poromuraa

2 dl kermaa tai ruokakermaa

1 rkl riistafondi tai naudanlihafondi

½-1 dl Maizena vaalea suuruste

Mustapippuria myllystä

Voit lisätä happoa keittoon esim. sitruunamehua.

Viimeistele tilkalla sherryä.

Tuoretta timjamia ja puolukoita koristeluun.



Kuullota kattilassa voi-rypsiöljyseoksessa salottisipuli, tomaattipyre, poromuru

Lisää vesi. Lisää keittoon kuutioitu juusto. Sekoita kunnes juusto on sulanut.

Lisää kerma/ruokakerma ja fondi.

Lisää halutessasi sitruunamehua - MAISTELE (ne hapot 😊) ja aatelo keitto sherryllä.

Suurusta keitto Maizenalla haluamaasi paksuuteen (½ - 1 dl).

Mausta mustapippurilla.

Koristele keitto tuoreilla timjamin oksilla ja puolukoilla.