



Sienikeitto

Aineet: 200g esikäsiteltyjä metsäsieniä tai
tuoreita herkkusieniä
2 rkl meijerivoita
1 purjo
2 porkkanaa
2 rkl vehnäjauhoja
10 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
1/2 mustapippuria
1 t l kirveliä
1 valkosipulin kynsi puristettuna
1/2 tl suolaa
1 prk kevytkermaa
1 kananmunan keltuainen
pinnalle hienonnettua persiljaa

Valmistus: Hienonna tai viipaloi sienet. Sulata voi kattilassa ja lisää sienet joukkoon. Hienonna purjo ja kuutioi porkkana ja lisää sienten joukkoon. Kypsennä kunnes sienistä irronnut neste on haihtunut. Sekoita vehnäjauhot joukkoon ja kaada vesi kattilaan. Murenna liemikuutio keittoon. Sekoita tasaiseksi ja mausta. Lisää halutessasi valkosipulia. Hauduta kypsäksi. Erotta munasta keltuainen ja sekoita se kerman kanssa tarjoilukulhossa voimakkaasti vatkatun. Kaada kypsä keitto päälle koko ajan sekoittaen. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoa esimerkiksi alkuruuaksi seesaminsiemienien ja voion kanssa.