



Juuressurvos

Aineet: 1 pieni lanttu
4 porkkanaa
1 pieni selleri
2 palsternakkaa
vettä, suolaa
1 rkl voita tai margariinia
1 rkl vehnä jauhoja
1 rkl maitojauhetta
n. 2 dl kasvisten keitinlientä
(riipaus muskottipähkinää)

Valmistus: Pese ja kuori juurekset. Paloittele ne ja pane kiehumaan vähään suolalla maustettuun veteen. Soseuta pehmeiksi keitetyt juurekset, lisää joukkoon rasva, maitojauhe, vehnä jauhot ja keitinliemi. Sekoita tasaiseksi ja mausta halutessasi muskotilla.