



Kantarelli-nokkoskeitto

Aineet: 1 l kantarellejä
100 g savustettua siankylkeä
2-3 rkl vehnäjauhoa
1,5 l vettä
1 kpl kasvisliemikuutio
3 dl nokkosia kiehautettuna

Valmistus: Hienonna kantarellit ja kypsennä niitä kattilassa miedolla lämmöllä sen verran että niistä irtoava neste on haihtunut. Sekoita joukkoon suikaloitu savukylki ja hetken päästä jauhot. Lisää vesi, kasvisliemikuutio ja nokkoset. Anna kiehua hiljaa noin 10 minuuttia. Mausta.

www.superkokki.com