



Omenakeitto

Aineet: 1,5 rkl voita
1,5 sipulia pilkottuna
1,6 l kanaliientä
3 isoa vihreää omenaa, kuorittuna ja pieneksi pilkottuna
1 1/4 tl currya
vajaan sitruunan mehut
4,5 rkl voita
0,9 dl jauhoja
2 dl kermaa

Valmistus: Sulata 1 rkl voita. Lisää sipuli ja paista pehmeäksi. Sekoita kanaliemi, omenat, curry ja sitruunamehu joukkoon ja kiehauta. Pienennä lämpöä ja anna kiehua noin 10 minuuttia. Sulata 3 rkl voita toisessa kattilassa, sekoita jauhot joukkoon ja keitä pari minuuttia koko ajan sekoittaen. Sekoita keitto jauho-voiseokseen. Kun keitto saavuttaa kiehumispisteen poista levyltä. Painele omenan ja sipulin palasia lusikalla soseeksi. Sekoita kerma joukkoon. Lämmitä keitto tarvittaessa ja tarjoile.

www.superkokki.com