



Sveitsiläinen Vuoristomaja-keitto

Aineet: 2 kg kuorittuja ohuiksi viipaleiksi suikaloituja perunoita
250 g porkkanoita
250 g nauriita
200 g vuoristomajan ympäriltä kerättyä pinaattia
500 g suikaloituja purjosipuleita
500 g papuja
350 g makaroneja
700 g gruyère-juustoa raastettuna
5 l vettä
2 l maitoa
kaksi persiljanippua
hienonnettuna
ruokalusikallinen suolaa
jauhattua pippuria
3 dl hapankermää

Valmistus: Vihannekset, vesi, suola ja pippuri lämmitetään kattilassa kiehuvaaksi, annetaan hautua kannen alla kolme tuntia.

Lisätään maito ja haudutetaan vielä yksi tunti, jonka jälkeen keittoon lisätään keitetyt makaronit. Tarjoillaan isosta puusaavista, johon on lisätty yrtit, hapankerma sekä raastettu gruyère ja syödään puulusikalla.