



Savuporokeitto

Aineet: 5 porkkanaa
pala juuriselleriä
1 palsternakka
1 pieni purjo
2 rkl öljyä
1 l vettä
1 laakerinlehti
1/2 tl suolaa
1/2 tl timjamia
1/2 tl mustapippuria
1 pkt Koskenlaskija-juustoa
1 pkt poron kylmäsavupaistia
tuoretta persiljaa

Valmistus: Kuori ja raasta juurekset monitoimikoneella karkeaksi raasteeksi tai leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Hienonna purjo. Kuullota kasviksia öljyssä noin viisi minuuttia. Lisää vesi ja mausteet. Keitä kasviksia kannen alla noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä. Poista laakerinlehti ja soseuta kasvikset. Lisää joukkoon paloiteltu juusto. Kuumenna keittoa, kunnes juusto sulaa. Lisää lopuksi kuutioitu poro ja hienonnettu persilja. (Jätä osa porosta ja persiljasta koristeeksi keiton pinnalle.) Tarjoa lisäksi tuoretta leipää.