



Juustoinen kukkakaalikeitto

Aineet: ½ kg kukkakaalia
6-7 dl kasvislientä
noin 100 g sinihomejuustoa
riipaus musta- tai valkopippuria
persiljaa tai kirveliä

Valmistus: 1. Paloittele kukkakaalit ja keitä kasvisliemessä kypsiksi.
2. Murena sinihomejuusto joukkoon ja soseuta keitto sauvasekoittimella. Tarkista maku ja lisää hiukan pippuria. Suolaa ei todennäköisesti tarvitse lisätä, sillä liemi ja juusto ovat suolaisia.
3. Sirottele keiton pinnalle silputtua persiljaa tai kirveliä.

www.superkokki.com