

NINAN SUPPISKEITTO

(VOI TEHDÄ MYÖS KANTTISKEITON)

AINEKSET

-
- 1 l suppilovahveroita
(tuoreita tai jäisiä)
 - 40 g voita (voi mennä reilumminkin)
 - 2 kpl sipulia
 - 2 kpl valkosipulinkynsiä
 - 1 l vettä
 - 2 kpl kana- tai kasvisfondikuutiota
 - 1 dl vehnä jauhoja (tai kantarellikastikejauhetta 1 pss)
 - 6 dl kuohukermaa
 - 1 dl valkoviiniä
 - 1 prk Koskenlaskijaa (250 g)
 - ½ kuivattua chiliä (tosi vähän!)
 - 1 tl hienoa sokeria
aromisuolaa (tai tavallista)
mustapippuria
timjamia tai rakuunaa
tuoretta persiljaa (keiton päälle)



TEE NÄIN

-
- Paloittele sienet ja sipulit. Kuullota voissa. Lisää valkosipuli. Jatka kunnes ylimääräinen neste haihtuu sienistä. Lisää loppu voi, vehnä jauhot (tai kantarellikastikejauhe).
 - Lisää vesi ja kaada kattilaan.
 - Lisää mausteet ja fondi.
 - Lisää kerma, sulatejuusto ja sokeri.
 - Tarkista maku ja mausta tarvittaessa lisää.
 - Hauduta.
 - Lisää valkoviini (ei pakollinen).
 - Anna tekeytyä kannen alla vähintään puoli tuntia. (Huom: palaa helposti pohjaan!)
 - Lisää tarjottaessa keiton päälle runsaasti silputtua persiljaa.

Jos keitto tuntuu liian löysältä, voit sakeuttaa sitä sekoittamalla erillisessä astiassa muutama rkl vehnä jauhoja keittoliemeen ja lisäämällä tämän keittoon koko ajan sekoittaen.

(Nina 3.11.2016)