



ARLA PRO.



Sinihomejuusto-savuporokeitto

10 annosta

Ainekset

- 2 l **Arla® Täysmaitojuomaa**
- 1 l kanalienta
- 180 g **Arla® Meijerivoita**
- 180 g vehnä jauhoja
- 200 g kylmä savuporoa (rouheena)
- 400 g **Castello® sinihomejuustomurua**
- 600 g **Arla® Kuohukermaa 35%**
suolaa

Vinkit

Tarjoile keitto esim. pikkelöidyn shalottisipulin ja grillattujen juustoleipien kera!

Valmistus

Lämmitä kattilassa maito ja kanaliemi.

Valmista roux: Sulata voi erillisessä kattilassa ja sekoita vehnä jauhot voin joukkoon, kypsennä jauhoja muutama minuutti, mutta varo ettei jauhot saa väriä.

Lisää kuuma neste pienissä osissa rouxin joukkoon ja anna keittopohjan kiehua hiljalleen kymmenisen minuuttia.

Lisää joukkoon savupororouhe, sinihomejuustomuruja ja kerma, sekoita sileäksi ja mausta keitto lopuksi suolalla.

Halutessasi voit ohentaa keittoa pienellä määrällä maitoa.