

Nopea jauheliuhakeitto

”Arkipäivän perusnopea jauheliuhakeitto”

Ainekset:

500 g Nevalan jauheliuhaa

500 g - 1 kg perunoita

vettä

lanttua

porkkanaa

juuriselleriä

sipulia

tai vaihtoehtoisesti valmiit keittojuurekset tuoreena/pakasteena

suolaa

kokonaisia mustapippureita

laakerinlehti

(lihaliemikuutio)



1. Kuori perunat ja pilko ne palasiksi kattilaan. Peitä vedellä ja laita kiehumaan.
2. Kuori ja pilko juurekset pieniksi paloiksi. Lisää perunoiden kanssa kattilaan. Jos käytät pakastejuureksia, lisää ne kun perunat ovat puolikypsiä. Lisää tässä vaiheessa myös laakerinlehti ja mustapippurit maun mukaan. (Halutessasi mausta lihaliemikuutiolla)
3. Kuori ja hienonna sipuli. Ruskista jauheliuha ja sipuli pannussa. Mausta pienellä määrällä suolaa.
4. Kun perunat ovat kypsiä, lisää paistettu jauheliuha. Tarkista suola ja lisää vettä tarpeen mukaan.
5. Mausta keitto vielä mieliyrtilläsi!