

Jutta Urpilaisen kantarellikeitto

1	kpl	keltasipuli
1	kpl	porkkana
1	kpl	pieni palsternakka
50	g	voita
50	g	jauhoja
1,4	l	vasikanlientä tai kasvislientä
200	g	kantarelleja
		suolaa
		valkopippuria jauhettuna
1	rkl	kuivaa sherryä
1	dl	kuohukermaa

Kuori sipuli ja juurekset ja leikkaa ne paloiksi. Laita voi paksupohjaiseen kattilaan ja lisää sipuli ja juurekset. Hauduta kymmenisen minuuttia, älä anna ruskistua. Lisää kattilaan jauhot ja sekoita hyvin juuresten joukkoon. Lisää liemi ja sekoita pohjasta saakka hyvin. Peitä kattila kannella ja anna hautua miedolla lämmöllä hiljaa poreillen noin tunnin ajan. Siivilöi keitto, mutta älä purista juureksia mukaan. Hakkaa sienet veitsellä silpuksi ja käreytä voissa pannulla. Lisää sienet keittoon ja mausta keitto sherryllä, pippurilla ja suolalla. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja sekoita keittoon juuri ennen tarjoamista.

