

Vuohenjuustolla maustettu purjo-perunakeitto



Raaka-aineet (20 henkilöä)

Annoksen koko: 175 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
1,000	dl	Flora Aromiöljy 2,4 L
1.000,000	g	Peruna jauhoinen
300,000	g	Purjosipuli
1,700	l	Vesi
20,000	g	KNORR Tahnamauste Valkosipuli 340 g
0,700	dl	KNORR Kanafondi 1 L/30 L
1,000	l	KNORR Kuohu 31% 1 L
200,000	g	Vuohenjuusto

Valmistusohje

Kuullota lohkotut peruna ja purjo Aromiöljyssä, lisää Tahnamauste. Lisää vesi ja KNORR Kanafondi, anna hautua kunnes vihannekset ovat kypsiä.

Lisää KNORR Kuohu ja kuutioitu juusto, kiehauta. Soseuta tehosekoittimella ja tarkista maku.