

## Roguefort juustopuuro A la Matti Jämsen



### Raaka-aineet (10 henkilöä)

Annoksen koko: 102.5 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,015	kg	KNORR Kanaliemi Professional 2 x 800g/40 L
0,500	l	Vesi
0,300	kg	Ohrasuurimo, kokonainen
0,100	l	KNORR Garde d'Or Roquefortkastike 1 L
0,050	kg	Tomaattikuutio, pakaste
0,040	kg	Mascarponejuusto
0,020	kg	Parmesanjuusto

### Valmistusohje

Kiehauta vesi ja kanaliemi, lisää ohrasuurimot ja keitä n. 8 min. Siivilöi liemi pois ja jäähdytä. Lämmitä Roquefortkastike ja lisää ohra. Lisää myös mascarpone sekä parmesanjuusto, älä kuumenna enään tämän jälkeen.

Tarjoile paahdetun maissikanan kanssa. Annostele hieman lisäksi haudutettua lehtikaalia ja porkkanapyreetä. Kastikkeeksi Roquefortkastiketta.