

## Juustoinen pekonisienikeitto

400g	herkkusieniä
2	pientä sipulia tai 1 iso sipuli
140g	pekonia
7dl	vettä
2kpl	kanaliemikuutiota
2rkl	vehnä jauhoja
1dl	ruokakermaa
½pkt	koskenlaskijajuusto, voimakas
	tarvittaessa suolaa maun mukaan
	tuoretta leipää



## Tarvikkeet:

Leikkuulauta  
veitsi  
paistinpannu  
kattila  
paistinlasta  
mitta-astia  
ruokalusikka  
sakset



Tekijät: Tiia, Tiina, Hanna, Jussi-Pekka

## Työvaiheet:

1. Pese kädet.



2. Kuori sipuli. Käytä apuna veistä.



3. Poista kannat (jalat) herkkusienistä.



4. Tarkista, että herkkusienien lakeissa ei ole roskia / multaa.

Puhdista mahdolliset roskat herkkusienistä veden alla. Huuhtele ne nopeasti, etteivät sienet vety.



5. Pilko sipulit pieniksi kuutioiksi.



6. Viipaloi herkkusienet. Jos sienet ovat isoja, kuutioi ne.



7. Viipaloi pekoni ohuiksi siivuiksi.



8. Aseta paistinpannu levyllle.



9. Laita pekoniit kylmälle pannulle.



10. Laita levy täydelle teholle.



11. Paista pekoni rapeaksi.



12. Lisää joukkoon pilkottu sipuli ja laske levyn lämpötilaa hieman. Paista, kunnes sipuli on hieman pehmennyt.



13. Lisää joukkoon pilkotut herkkusienet. Paista, kunnes sienet pehmenevät.



14. Ripottele tasaisesti 2 rkl vehnä jauhoja seoksen päälle. Sekoita vehnä jauhot seoksen joukkoon tasaisesti.



15. Sammuta levy. Nosta paistinpannu liedeltä.



16. Aseta kattila työpöydälle.



17. Kaada paistinpannulta pekonisipulisieniseos kattilaan.



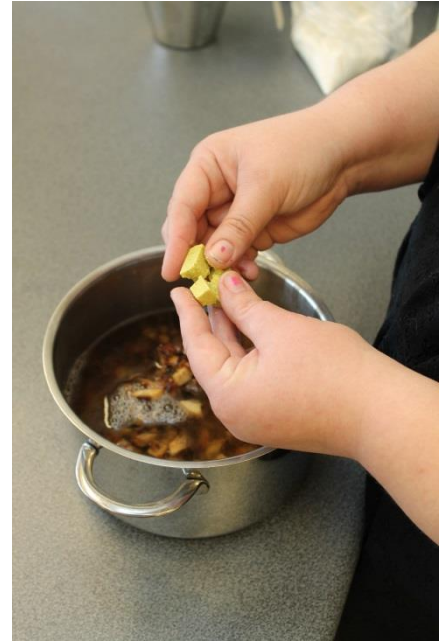
18. Mittaa mitta-astiaan 7dl vettä.



19. Kaada vesi pekonisipuliseniseoksen sekaan.



20. Murusta joukkoon 1,5 - 2 kpl kanaliemikuutiota.



21. Avaa saksilla kermapurkki.



22. Mittaa mitta-astiaan 1dl kermaa.





23. Lisää kerma seoksen joukkoon.



24. Siirrä kattila liedelle. Käännä levy täydelle teholle.



25. Sekoita seosta, kunnes seos kiehahtaa.



26. Vähennä liedен tehoa.



27. Anna kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia välillä sekoittaen.



28. Nosta kattila liedeltä ja sammuta levy.



29. Pilko koskenlaskijajuusto pienimmiksi kuutioiksi, n. kuuteen osaan.



30. Lisää koskenlaskijajuusto keiton sekaan ja anna sulaa. Laita kattila liedelle ja käännä levy puoliteholle. Sekoita.



31. Sammuta levy.



32. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa.



33. Kokoa annos, nauti keitto tuoreen leivän kera.

