

## Juustoinen parsakaalikeitto

Herkullinen ja hyvin täyttävä keitto joka sopii syötäväksi mihin vuodenaikaan tahansa. Tarjoile paahdettujen kroisanttien tai ranskanleivän kanssa. Reseptistä riittää syötävää neljälle.



### AINEKSET:

- ½ punasipuli (35g)
- 1 rkl margariinia
- ½ litraa maitoa
- 180 g kermajuustoa
- 350 g vähärasvaista juustoa
- 225 g tuoretta tai pakastettua parsakaalia

### OHJEET:

1. Sulata margariini kattilassa ja lisää hienonnettu punasipuli. Paista keskilämmöllä kunnes sipuli on pehmennyt.
2. Lisää kattilaan maito ja anna lämmetä. Lisää joukkoon raastettu kermajuusto ja sekoita kunnes juusto on sulanut.
3. Lisää sekaan suupalakokoon pilkottu parsakaali ja kuutioitu juusto. Sekoita kunnes juustopalat ovat pehmenneet ja parsakaalit kypsyneet puolikypsiksi (5-10 min).