

### Cheddar-juustokeitto

50g voita

50g vehnä jauhoja

1 l laihaa lihalientä

2dl kuivaa valkoviiniä

150g kypsytettyä hienoksi raastettua cheddaria

50g cheddarkuutioita

2 munan keltuaista

1-2 dl kermaa

Pippuria, persiljaa, muskottia ja valkosipulia

– Aluksi vatkaa kerma ja keltaiset tarjoilu kulhossa

– Kiehauta voi kattilassa ja sekoita siihen jauhot. Kaada kuuma lihaliemi seokseen vähän kerrallaan kokoajan sekoittaen. Lisää sitten hieman valkosipulia, viiniä, pippuria ja hienonnettua muskottia. Jatka keittämistä ja kaada juustoraaste sekaan vähitellen, sekoita koko ajan. Kun juusto on sulanut, keitto on valmis.

Kaada keitto tarjoilukulhoon kokoajan sekoittaen, lisää juustokuutiot ja koristeeksi persiljaa.

Tarjoile kiehuvan kuumana valkosipulipatongin kera. Juustokeitto sopii myös alkuruoaksi.

Juustokeittoon sopivat kaikki kypsytetyt täysrasvaiset juustot, kokeile lempijuustollasi!

