HYVÄÄ PATULTA
LOUNAS KLUBI



Viikarin lempeä savulohisosekeitto

100 annosta, 1 annos noin 260 g

Ainekset

14,9 kg	vettä
5,3 kg	kylmäsuurustuvaa Isomitta perunasosetta
2,84 kg	Hätälä savulohirouhetta tai 2 osaa savulohirouhetta ja 1 osa kylmäsavulohirouhetta
0,057 kg	sipulijauhetta
0,179 kg	sokeria
0,114 kg	kalalientä
0,011 kg	sitruunapippuria
0,564 kg	porkkanapyreetä
0,3 kg	palsternakkapyreetä
1,7 kg	laktoositonta sulatejuustoa tai juustocremeä
0,033 kg	hienonnettua tilliä

Valmistus

1. Ota kasvispyreet ja savulohirouhe tarvittaessa sulamaan kylmiöön edellisenä päivänä.

2. Laita pataan keittopohjan ainekset: vesi, kylmäsuurustuva perunasose, kylmäsavulohirouhe ja mausteet. Keitä 5 min.

3. Soseuta pohja huolellisesti sauvasekoittimella. Lisää pyreet ja juustocreme. Hauduta muutama minuutti tai kunnes pyreepelletit ovat sulaneet. Lisää tilli. Sekoita ja kuumenna.