



Paahdettu juuriselleri-sinihomejuustokeitto

8 annosta

Ainekset

- 6 kg juuriselleriä kuorittuna
- rypsiöljyä
- 500 g **Arla meijerivoita**
- 1½ kg sipulia kuutioituna
- 150 g valkosipulinkynsiä viipaloituna
- 600 g valkoviiniä
- 3 kg kanalienta
- 1½ kg **Castello sinihomejuustomuraa**
- 500 g **Arla Laktoositon Täysmaitojuomaa**
- 500 g **Arla kuohukermaa**
- suolaa
- sitruunamehua

Lehtiselleri-appelsiinisalaatti

- 500 g lehtisellerin varsia
- 1 kg appelsiinia
- 10 g ruohosipulia

Pikkeliliemi

- 100 g väkiviinaetikkaa
- 100 g sokeria
- 200 g vettä
- 8 g suolaa

Valmistus

1. Pilko juurisellerit suurehkoiksi paloiksi, pirskottele päälle rypsiöljyä ja paahda 220-asteisessa uunissa n. 15-20 minuuttia, kunnes sellerit ovat saaneet värin.
2. Sulata voi kattilassa, kuullota sipulia ja valkosipulia voissa noin viisi minuuttia, lisää paahdetut sellerit ja kuullota vielä hetki. Lisää valkoviini ja kanaliemi, anna kiehua hiljalleen puolisen tuntia kunnes kaikki vihannekset ovat pehmeitä.
3. Aja keittopohja blenderillä tai tehosekoittimella sileäksi, laita takaisin kattilaan, lisää maito ja kerma. Kiehauta keitto ja mausta suolalla ja sitruunamehulla, poraa kuohkeaksi ja tarjoile lehtiselleri-appelsiinisalaatin kera.

Pikkeliliemi

4. Kiehauta kattilassa väkiviinaetikka, sokeri, suola ja vesi, jäähdytä liemi huoneenlämpöiseksi. Pese lehtisellerin varret huolella, leikkaa 5 mm x 5 mm kokoisiksi kuutioiksi. Kaada jäähtynyt pikkeliliemi kuutioiden päälle ja anna marinoitua kylmässä vähintään yksi vuorokausi.

Lehtiselleri-appelsiinisalaatti

5. Kuori appelsiinit ja pilko pieniksi paloiksi, siivilöi sellereistä liemi pois ja sekoita selleripalat appelsiinien joukkoon. Lisää joukkoon leikattu ruohosipuli ja mausta salaatti vielä oliiviöljyllä ja suolalla. Tarjoile keiton lisäkkeenä.