



Sipulikeitto – höyryävä herkku talvikauteen

(4-6 annosta)

400 g keltasipulia
300 g salottisipulia
30 g valkosipulia
2 rkl voita tai
Eleplant kasvirasvasekoitetta
1 rkl rypsiöljyä
2 rkl sokeria
1 rkl hunajaa
2 dl valkoviiniä
0,5 puntti timjamia
1 l kanalientä
2 tl suolaa
1 tl valkopippuria
1-2 kpl Patun Artesaanileipää
100 g Gruyère-juustoa raastettuna

1. Kuori sipulit ja leikkaa keskeltä halki. Leikkaa ohuita viipaleita.

2. Laita kattilaan voita sekä öljyä ja ala hauduttamaan sipuleita. Lisää sokeri ja hunaja anna sipuleiden hautua ilman kantta, kunnes sipuli on kauniin väristä eli kullanruskea ja koostumus on lähes hillomaista.

3. Lisää valkoviini ja anna sen imeytyä sipuleiden joukkoon. Lisää timjami sekä kanaliemi. Anna keiton kiehua miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Tarkista maku.

4. Annostele keitto lautasille, laita leivät keiton päälle, viimeistele ripauksella juustoa ja gratinoi 200 °C uunissa vielä 3 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.

Tarjoa höyryävän lämpimänä!



*Kokkimajoukkueen
Teemu Tuovisen vinkit*

Voit myös kokeilla sipulikeittoa omalla lempijuustolla!

