

# Palsternakkakeitto ja juustokakut

Keittoihin sopii hyvin lämmin juusto. Tässä ohjeessa juustokakun rapeus kruunaa makuliiton.



## PALSTERNAKKEITTO

n. 400 g palsternakkaa  
200g jauhoista perunaa  
1 salottisipuli  
1 rkl voita  
6 dl mietoa kasvis- tai kanalientä  
3 dl kuohukermaa  
2 dl ranskankermaa  
mustapippuria  
suolaa

## JUUSTOKAKUT

2 dl parmesanjuustoraastetta  
1 kananmunan keltuainen  
1 dl raastettua vaaleaa leipää



KEITOT



SALAATIT KASVISRUOKA

## PALSTERNAKKEITTO

- 1 Leikkaa ensin juurekset pieniksi paloiksi. Tämän jälkeen kuullota ne voissa sipulin kera.
- 2 Lisää sekaan kana- tai kasvisliemi sekä kerma ja anna kiehua 10-15 minuuttia miedolla lämmöllä. Lisää tämän jälkeen ranskankerma ja mausteet.
- 3 Jauha aineet tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella tasaiseksi keitoksi.

## JUUSTOKAKUT

- 1 Sekoita kaikki aineet keskenään.
- 2 Muotoile massasta palloja ja kypsennä ne kuumassa öljyssä.