**Suppilovahverokeitto**

1 iso sipuli

1 litra suppilovahveroita

2 rkl voita

¾ dl vehnäjauhoja

1 litra vettä

2 liha- tai kasvisliemikuutiota

¼ tl jauhettua valkopippuria

100g sinihomejuustoa

2 dl kuohukermaa

Hienonna sipuli ja puhdistetut suppilovahverot. Laita sienet ilman rasvaa kattilaan ja kiehauta niistä neste pois. Lisää voi ja sipulisilppu, kuullota hetki ja lisää jauhot hyvin sekoittaen. Lisää vesi ja liemikuutiot, keitä n. 10 min. Lisää murusteltu sinihomejuusto, pippuri ja kerma. Halutessasi voit vielä soseuttaa keiton sauvasekoittimella, jos haluat ihan sileää soppaa.