



Vihreät kesäperunat

Aineet: reilu 1 l uusia pieniä perunoita
vettä keittämiseen
suolaa
2-3 rkl öljyä
1 valkosipulin kynsi
n. 1 rkl hienonnettua tuoretta basilikaa
n. 1 rkl hienonnettua persiljaa tai ruohosipulia
muutama kierros mustapippuria myllystä
yrttisuolaa

Valmistus: 1. Pese perunat hyvin harjaten. Keitä kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Valuta keitinvesi perunoista.
2. Valuta perunoiden päälle öljyä ja puserra joukkoon valkosipulin kynsi.
3. Lisää kattilaan basilika- ja persiljasilppu, mustapippuri sekä yrttisuolaa maun mukaan.
4. Ravistele kattilaa, että mausteet sekoittuvat perunoihin tasaisesti tai sekoita varovasti. Varo perunoiden rikkoutumista.
5. Tarjoa grillattujen makkaroiden, pihvien tai broilerin lisäkkeenä.