



Kiinankaalikeitto

- Aineet:
- 1-2 l vettä
 - 1 kiinankaali
 - 2-4 porkkanaa
 - selleriä
 - 1 purjo
 - 1-2 paprikaa
 - 1 prk tomaattimurskaa
 - 1 kasvis- tai lihaliemikuutio
 - soijaa
 - tilliä tai persiljaa
 - mustapippuria yrttisuolaa jos tarvitsee
 - 1 prk tonnikalaa tomaatissa (ei välttämätön)
- Valmistus: Pienennä kasvikset ja laita vesi kattilaan lisää kasvikset ja liemikuutio kattilaan keitä hiljaksiin kunnes kasvikset ovat kypsiä. Lisää kala ja mausta keitto. Keiton voi pakastaa.

www.superkokki.com