



Nuudelisoppa (kasvissyöjän)

Aineet: sipulia, porkkanaa (muuta kasviksia)
1 dl makaronia
ketsuppia
suolaa, mustapippuria

Valmistus: Litran kattila puolilleen vettä, kiehutellaan ensin silputtua sipulia ja kuorimaveitsellä siivuttuja porkkanasuikaleita ja mitä tahansa muita kasviksia (paprikaa, selleriä, lanttua...) noin kymmenen minuuttia.

Lisätään kourallinen makaroneja, mieluiten niitä mutterin näköisiä, ruokalusikallinen tai kaksi ketsuppia (tai jos nyt sattuu olemaan, kasviliemikuutio) ja keitellään nuudelit kypsiksi.

Maustetaan suolalla ja mustapippurilla, myös etikkaan säilötyt paprikasuikaleet antavat kivan sävöyksen.

Lisäkkeeksi käyvät erityisesti leipä ja kuiva valkoviini.