



Liha-kasviskeitto

Aineet: 4 viipaletta potkaa,
Osso buco-viipaleita
1 l vettä
1/2 tl suolaa
10 maustepippuria
maustekimppu:
laakerinlehti,
persiljanipun
varret,
2-3 timjaminoksaa tai
1 tl kuivattua timjamia
2 porkkanaa
1 palsternakka
1 purjo
1-2 sipulia
2-3 varsisellerin vartta
1 iso kukkakaali

Valmistus: Pyyhi potkaviipaleet puhtaiksi tarpeen mukaan, laita kattilaan ja lisää kylmä vesi, suola, pippurit ja maustekimppu. Keitä kunnes liha on kypsää, noin 30 minuuttia. Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois. Nosta lihapalat kattilasta ja paloittele puhdas liha. Laita lihapalat takaisin kattilaan. Lisää kuorittu ja paloitetu porkkana ja palsternakka. Keitä 10 minuuttia ja huuho sillä aikaa purjo ja sellerinvarret. Lisää ne suikaloituna ja sipulit sekä kukkakaali lohkottuna keittoon. Keitä kaikki ainekset kypsiksi.