



Yrttinen kaalikeitto

Aineet: n. 1 ½ dl vettä
400-500 g luutonta naudanlihaa
2 sipulia
1-2 laakerinlehteä
1 rkl viherpippureita
1 tl suolaa
n. 1 ½ kg valko- tai kurttukaalia
2-3 porkkanaa
1-2 rkl hienonnettua persiljaa
1-2 rkl hienonnettua ruohosipulia
½-1 rkl hienonnettua oreganoa tai timjamia

Valmistus: 1. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi ja hienonna sipulit.
2. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää joukkoon lihakuutiot, sipulisilppu sekä mausteet. Anna kiehua miedolla lämmöllä kannen alla noin ½ tuntia.
3. Leikkaa kaali ja porkkanat suikaleiksi. Lisää kasvikset keiton joukkoon ja jatka kypsennystä vielä 30-40 minuuttia.
4. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita ja vettä jos keitto on liian sakeaa.
Lisää juuri ennen tarjoamista yrttisilput.
Keiton ohje on tavallista suurempi, koska sen maku vain paranee lämmitettäessä.