



Keltainen hernekeitto

Aineet: 1 tlk keltaista hernekeittoa (435 g)
1/2-1 tlk vettä
Piparjuurikerma:
1 dl vispikermää
n. 1 rkl raastettua piparjuurta
1 tl etikkaa
1 tl sinappia
Koristeluun:
sinapinsiemeniä ja meiramia

Valmistus: Tyhjennä hernekeittoölkki kattilaan ja lisää haluamasi määrä vettä. Kiehauta keitto. Vaahdota kerma ja mausta se piparjuurimausteella, etikalla ja sinapilla. Lisää pinnalle piparjuurikermää sekä koristeeksi sinapinsiemeniä ja ripaus meiramia. Tarjoa paahdettujen leipäkuutioiden ja sipulisilpun kera vaikkapa laskiaispäivän aterialla.

www.superkokki.com