



Kesäkaalikeitto

Aineet: 2 dl vettä
1 (noin 1 kg) keräkaali
pieni kukkakaali
3 porkkanaa
3 perunaa
6 dl maitoa
1 dl pakasteherneitä
1 dl silputtua persiljaa
3 rkl voita
1 tl suolaa

Valmistus: Suikaloi kaali ja lisää kiehuvaan veteen. Keitä 15 minuuttia. Lisää paloiteltu kukkakaali ja viipaloidut porkkanat. Anna kiehua edelleen noin 5 minuuttia. Lisää lohkotut perunat ja keitä, kunnes nekin ovat kypsiä. Kaada joukkoon maito ja lisää herneet. Kiehauta. Mausta persiljalla, voilla ja suolalla. Tarjoa lisänä maksamakkaralla ja tomaatilla päällystettyjä ruisleipiä.

www.superkokki.com