



Kasvissosekeitto 2

Aineet: 400 g kuorittua porkkanaa
200 g kuorittua lanttua
200 g kuorittua juuriselleriä
200 g kuorittua sipulia
100 g kuorittua palsternakkaa
4 - 6 valkosipulin kynttä
1,5 l vettä
jauhettua muskottipähkinää
pippuria
2 kpl maustekuutioita
2 dl kermaa
persiljasilppua

Valmistus: Laita pilkotut kasvikset kattilaan. Lisää vesi, mausteet ja maustekuutiot. Keitä kypsäksi. Soseuta pikasekoittajalla tai monitoimikoneella. Lisää kerma. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna hautua 5 min. ennen tarjoilemista. Tarjoa keitto lämpimien ruisleipien kera.