



Välimeren keitto

Aineet: 1 purjo
1 l tomaattimehujuomaa
3 dl vettä + 1 kalaliemikuutio
3 valkosipulin kynttä
1-2 rkl sokeria, suolaa ja mustapippuria
2 dl pikamakaronia
1 tlk simpukoita
n. 200g katkarapuja
(oliiveja)
hienonnettua persiljaa

Valmistus: Leikkaa purjo renkaiksi ja ruskista hetki padassa. Lisää joukkoon tomaattimehu, vesi + kalaliemikuutio.
Purista joukkoon valkosipulin kynnet ja mausta liemi. Lisää kiehuvaan liemeen makaronit ja anna kypsyä noin 5 minuuttia. Lisää keittoon kuumenemaan simpukat ja katkaravut sekä halutessasi viipaloidut oliivit.
Lisää tarjolle tuotaessa keiton joukkoon persiljasilppua.

www.superkokki.com