



Vihreä pastakeitto

Aineet: 3-4 valkosipulin kynttä
1 purjo
1 kurkku
1 l kasvislientä kuutioista
1 dl makaronia
suolaa, viherpippuria
1 tl basilikaa tai kirveliä

Valmistus: Leikkaa valkosipulin kynnet pieniksi kuutioiksi, purjo renkaiksi ja kurkku suikaleiksi. Hauduta kasviksia hetki voissa padassa. Lisää kasvisliemi. Kun keitto kiehuu, kaada joukkoon makaroni sekä mausteet. Anna kiehua 10 minuuttia.

www.superkokki.com