



Kinkku-Makaronikeitto

Aineet: 3 porkkanaa
1 palsternakka
1 sipuli
1 valkosipulin kynsi
1 1/2 lihalientä kuutioista
2 dl Pasta Pikamakaronia
150g palvikinkkua
1/2 - 1 dl tomaattiketsuppia
suolaa, valkopippuria
basilikaa
persiljaa
juustoraastetta

Valmistus: 1. Raasta porkkana sekä palsternakka.

Hienonna sipuli sekä valkosipulin kynsi.

2. Sulata kattilassa voita ja hauduta kasviksia sekä valkosipulin kynttä käännellen 5 -10 minuuttia.

3. Lisää lihaliemi ja sekoita kiehuvan liemen joukkoon makaroni sekä suikaleiksi leikattu palvikinkku.

4. Anna keiton kiehua noin 5 minuuttia.

5. Mausta keitto ja lisää joukkoon persiljaa. Tarjoa keitto juustoraasteen kanssa.