



Punajuurikeitto

Aineet: 1 rkl öljyä
1 ps (250 g) kasvissuikaleita
2 rkl vehnäjauhoja
8 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
3 dl säilykepunajuuria (suikaloituna)
2 rkl punajuuritölkin lientä
1/2 tl timjamia
rouhittua mustapippuria
100 g savukinkkua
lisäksi 1 tlk (125 g) smetanaa

Valmistus: Kuumenna öljy kattilassa ja kaada kattilaan jäiset kasvissuikaleet. Sekoittele suikaleita lastalla. Ripottele päälle vehnäjauhot, sekoita ja lisää vesi. Sekoita kunnes liemi alkaa kiehua. Lisää kasvisliemikuutio, punajuurisuikaleet ja punajuuritölkin lientä. Anna kiehua noin 10 minuuttia. Lisää suikaloitu kinkku, timjamia ja mustapippuria. Kiehauta keitto. Tarjoa se smetanan kanssa ja lisäksi leipää.

www.superkokki.com