



Kaali-kasvissosekeitto

Aineet: n. 1,2 l vettä
3 perunaa
3-4 porkkanaa
pala selleriä
1 palsternakka
2 isoa sipulia
1 pieni purjo
10 viherpippuria
suolaa
puoli kukkakaalia
1-2 palsternakkaa
(½-1 dl kermaa)

Valmistus: Kuori ja paloitele juuret sekä sipulit. Mitä pienemmiksi paloiksi paloittelet kasvikset sitä nopeammin ne kypsyvät.

Keitä kasvikset kypsiksi suolalla ja viherpippurilla maustetussa vedessä. Soseuta kypsät kasvikset sauvasekoittimella tai sosemyllyllä.

Keitä kukka- ja parsakaali pieninä kukintoina vähässä vedessä kypsäksi ja lisää sosekeiton joukkoon.

Tarkista keiton maku ja lisää tarvittaessa vettä, mausteita sekä haluttaessa kermaa.