



Nopea punajuurikeitto

Aineet: 3 punajuurta
1 porkkana
pala selleriä
1 sipuli
pala kaalia
8 dl vettä
1 lihaliemitiiviste
200 g jauhelihaa
1 maustemitta timjamia
1 maustemitta meiramia
1 maustemitta basilikaa
suolaa
sitruunamehua
Pinnalle:
hienonnettua persiljaa
Lisänä:
kermaviiliä tai smetanaa

Valmistus: Kuori juurekset ja sipuli. Leikkaa kaikki kasvikset suikaleiksi tai raasta karkeaksi raasteeksi. Kiehauta vesi kattilassa. Lisää siihen lihaliemitiiviste ja suikaloidut kasvikset. Keitä kasvissuikaleita runsas puoli tuntia. Lisää keittoon jauheliha pieninä nokareina. Mausta keitto yrttimausteilla ja lisää tarvittaessa suolaa ja sitruunamehua. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa ja tarjoa keiton lisänä smetanaa tai kermaviiliä.