



Katkarapuperunakeitto

Aineet: 7-8 perunaa
2 sipulia
1 iso purjo
50 g pekonia
1 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
mustapippuria
1 tl meiramia
2 dl ruokakermaa
150 g katkarapuja

Valmistus: Kuori ja paloittele perunat ja pieni sipulit ja purjo. Kuutioi pekoni ja ruskista se kevyesti kattilassa. Kuullota sipulisilppu pekonirasvassa. Lisää kattilaan purjo, perunat, vesi ja liemikuutiot ja keitä kunnes kasvikset ovat kypsiä.

Soseuta keitto, mausta mustapippurilla ja meiramilla. Lisää kerma ja katkaravut, kuumenna kiehuvaaksi, mutta älä keitä enää. Tarjoa heti joko alkukeittona tai pääruokana leivän kanssa.

www.superkokki.com