



Nakkiborssikeitto

Aineet: 3 raakaa punajuurta
2 sipulia
½ purjo
1 porkkana
1 sellerinvarsi
valkokaalia
0,5 kg nakkeja
3 rkl tomaattipyrettä
maustepippuria
laakerinlehti
kasvisfondia tai kasvislientä
voita / öljyä
n. 1 l vettä
smetanaa

Valmistus: Raasta tai suikaloi juurekset ja freesaa ne padassa voi-öljysekoituksessa.

Lisää vesi ja mausteet. Anna hautua vähintään 20 minuuttia.

Lisää paloitellut nakit.

Tarjoa smetanan kera.