



Linssikeitto

Aineet: 7 dl vettä
runsas 1/2 dl punaisia linssejä (50 g)
1 vähärasvainen kasvisliemikuutio
1 iso porkkana
1 iso peruna
1/2 parsakaalia (125 g)
50 g spagettia pätäkittynä (n. 0,75 dl)
1 sipuli
(1sellerinvarsi)

Valmistus: Pese juurekset (ei tarvitse kuoria) ja parsakaali. Mittaa linssit (huuhdeltuina) ja 7 dl vettä kattilaan liemikuution kanssa, laita levy päälle.

Ajasta munakello 20 minuuttiin, kun vesi alkaa kiehua.

Lisää juurekset ja kasvikset keittoon sitä mukaa, kun saat ne pilkottua (järjestyksessä: porkkanat, perunat, parsakaalin varret, sipuli ja parsakaalin kukinnot).

Lisää spagetti hyvissä ajoin (katso keittoaika pussista).

Jätä keitto kypsymään. Tarjoa ruisleivän kanssa.

Hyvä ja täyttävä keitto, joka ei välttämättä hyvän liemikuution lisäksi muita mausteita kaipaa!