



Kylmä kurkkukeitto

Aineet: 2 kpl pitkiä kurkkuja
1 sipuli
4 valkosipulin kynttä
suolaa, pippuria
1-3 dl kylmää kasvislientä
Tarjoiluun:
1 prk ranskankermaa
0,5 dl persiljasilppua

Valmistus: Voit kuoria kurkut, mutta se ei ole välttämätöntä.

Laita kaikki ainekset nestettä lukuun ottamatta leikkuuterällä varustettuun monitoimikoneen kulhoon. Hienonna tasaiseksi.

Lisää nestettä kunnes saat sopivan sakeuden keittoon.

Anna keiton maustua 1-2 tuntia ennen tarjoilua. Tarjoa keitto pehmeäksi sekoitetun ranskankerman ja persiljasilpun kanssa.

Leipänä maistuu grillissä paahdettu leipä tai paahdetut leipäkuutiot. Valmistusaika 15 minuuttia + maustumisaika.