



Pähkinäinen kasviskeitto

Aineet: 1 l vettä
1 sipuli
1 omena
2-3 valkosipulinkynttä
2 lehtisellerin vartta
2 punaista paprikaa
100 g sulatejuustoa
100 g sinihomejuustoa
3 rkl jauhoa
1 kasvisliemikuutio
2 rkl öljyä
1,5 tl curryä
1 tl paprikajauhetta
0,5 tl cayannepippuria
Koristeeksi pistaasipähkinöitä ja viinirypäleitä

Valmistus: Pese kasvikset, kuori sipulit, valkosipuli ja omena.

Hienonna sipuli, kuullota öljyssä ja lisää curry.

Hienonna paprika ja raasta omena ja varsiselleri sekä

hienonna valkosipuli. Lisää kasvikset, vesi ja mausteet kattilaan.

Anna keiton kiehua 15 minuuttia.

Lisää juustot ja suurusta keitto. Anna vielä kiehua hiljalleen

viitisen minuuttia. Tarkista maku.

Hienonna pistaasipähkinät, pese ja halkaise viinirypäleet ja poista niistä siemenet. Koristele keitto.