



Extemporaneous Soup - pikakeitto

Aineet: 2 rkl hienonnettua persiljaa
2 rkl (25 g) voita
0,5 viipaletta leipää
1 kananmuna
0,5 tl viinietikkaa
puolikkaan sitruunan mehut
ripaus inkivääriä
ripaus muskottia
ripaus neilikkaa
suolaa

Valmistus: Liota leipä vedessä. Kun se on pehmennyt, purista liika vesi pois ja murskaa leipä haarukalla. vatkaa munat ja lisää leipään. Painele seos siivilän läpi tai hienonna se tehosekoittimella. Sekoita joukkoon etikka, sitruuna ja mausteet. Sulata voi pannulla ja paista hieman persiljaa. Lisää 2,5 dl vettä jokaista ruokailijaa kohden ja kiehuta. Lisää leipäseos, kiehauta. Mausta suolalla ja tarjoile.

www.superkokki.com