



Kermainen nauris-palsternakkakeitto

Aineet: 2,5 dl naurista, kuutioituna
1,25 dl palsternakkaa, kuutioituna
noin 6 dl kasvislientä
1,25 dl mantelirouhetta
2,5 dl kermaa
3 kananmunan keltuaista
0,5 tl suolaa
¼ sitruunan mehu

Valmistus: Keitä naurista ja palsternakkaa kasvisliemessä noin 12 minuuttia kunnes vihannekset ovat pehmeitä. Sekoita mantelit joukkoon ja keitä noin 3 minuuttia. Soseuta vihannekset halutessasi tehosekoittimella. Sekoita keltuaiset, suola ja kerma keskenään. Lisää sitruunamehu joukkoon. Kaada noin 1 dl kuumaa keittoa munaseokseen hyvin sekoittaen. Kaada sen jälkeen seos hitaasti takaisin keittoon. Sekoita hyvin. Kuumenna keittoa pari minuuttia sekoittaen, tarjoa kuumana.

www.superkokki.com