



Garbanzokeitto

Aineet: 3-4 rkl Öljyä
1 kpl Sipulia pilkottuina
1-2 rkl Tomaattipyreetä
0,5 tl Chilipulveria
3-4 kpl Porkkanoita
3 kpl Perunoita
1 kpl Paprikaa
1,5 l Vettä
4-5 rkl Kasvisfondia
2-3 kynttä Valkosipulia murskattuna
1 tl Oreganoa
1 tl Paprikajauhetta
0,5 tl Mustapippuria
5 dl Kikherneitä liotettuna
400 g Tomaattimurskaa

Valmistus: Kuumenna öljy kattilassa. Hauduta siinä hetki hienonnettua sipulia, tomaattipyreetä ja chilijauhetta. Lisää kuoritut, viipaloidut porkkanat ja kuutoidut perunat sekä paprika. Lisää joukkoon keiton muut aineet. Anna keiton hautua hiljalleen reilu tunti. Tämä on miedohko ja mukavan mausteinen keitto kylmään talvipäivään.