



Herne- ja korianterikeitto

Aineet: 1 kpl Sipulia hienonnettuna
2 kynttä Valkosipulia hienonnettuna
1 kpl Chilipalkoa hienonnettuna
50 g Voita
1 l Kanaliemää
500 g Herneitä tuoreina
2 rkl tuoretta korianteria
Suolaa
Mustapippuria myllystä

Valmistus: Sulata voi kattilassa ja hauduta kasviksia alhaisella lämmöllä 2-3 minuuttia niin, että ne eivät ruskistu, mutta saavat hieman makeutta.

Lisää peratut herneet ja kaada joukkoon kanaliemi.

Keitä hiljaisella tulella 7-8 minuuttia.

Lisää korianteri ja soseuta sauvasekoittimella.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoa keitto kuumana kevyesti vatkatun kerman ja tuoreen silputun korianterin kanssa.

Huom! Jos keität kanaliemen itse, keitto maistuu vielä paremmalta. Sosekeiton tulee olla liemimäistä, ei lusikoitavaa sosetta.