



Keväinen makkaraminestrone

Aineet: n 600 g erilaisia vihreitä ja valkoisia kasviksia (purjoa, kaalia, palsternakkaa, parsakaalia, varsiselleriä)
1 dl pakasteherneitä
valkosipulia
tilkka öljyä
1 l kasvis- tai lihalientä (1 l vettä+ liemikuutio tai fondia)
0,25 tl mustapippuria
n. 100 g (vihreää) pastaa
200 g lenkkimakkaraa
(yrttisuolaa)
runsaasti ruohosipuli- tai yrttisilppua

Valmistus: Kuori kasvikset tarvittaessa, paloittele parsakaalin varret ja pienennä kukintoja. Silppua valkosipuli. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota valkosipulia siinä hetki. Suikaloi kasvikset ohuiksi suikaleiksi. Lisää kaalisuikaleet ja pehmitä niitä hetki yksin. Lisää loput kasvikset paitsi parsakaalin kukinnot. Kääntelee hetki kuumassa kattilassa ja lisää liemi. Kuumenna kiehuvaaksi. Mausta. Lisää pasta ja parsakaalin kukinnot. Keitä kunnes pasta ja kasvikset ovat kypsiä. Suikaloi makkara pieniksi suikaleiksi ja lisää herneiden kanssa keittoon. Kuumenna kiehuvaaksi. Ripottele pinnalle runsaasti tuoretta ruohosipulisilppua tai muita yrttejä.