



Rosollikeitto

Aineet: 1 rkl öljyä
1-2 valkosipulin kynttä
3 rkl sipulia
1 dl maustekurkun lientä
2 dl etikkapunajuuren lientä
6 dl vettä
½ l rosollia
vastajauhettua mustapippuria
2 tl hienonnettua timjamia
lisäke: ohut rosollin kerma, jossa hienonnettua silliä ja tilliä

Valmistus: 1. Kuullota valkosipuli sekä sipuli öljyssä.
2. Lisää liemet ja vesi.
3. Hauduta 5 minuuttia miedolla lämmöllä.
4. Lisää rosolli sekä mausteet joukkoon ja kiehauta.
5. Tarjoa lisäkkeeksi värikästä, sillillä ja tillillä maustettua punajuurikermaa.