



Papu-kasviskeitto

Aineet: 2 rkl öljyä
2 sipulia hienonnettuna
2-3 valkosipulin kynttä viipaleina
2 porkkanaa kuutioina
2 varsisellerin vartta viipaleina
1 palsternakka kuutioina
1 tl timjamia
1 rkl tomaattipyreetä
suolaa
mustapippuria myllystä
1,2 l vettä tai kasvislientä
2 dl punaisia linssejä
3 dl esikypsennettyjä papuja
1 dl hienonnettua persiljaa

Valmistus: 1. Pane öljy kattilaan ja kiehauta siinä kasvikset.
2. Lisää timjami, tomaattipyree, suola sekä pippuri ja kiehauta.
3. Sekoita vesi joukkoon. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla n. 10 min.
4. Lisää huuhdellut linssit sekä kypsät pavut ja jatka keittämistä miedolla lämmöllä n. 10 min.
5. Tarkista maku ja sekoita persilja joukkoon juuri ennen tarjoilua.
6. Tarjoa lämpimiä juustoleipiä lisäkkeeksi.