



Kasvisborssikeitto

Aineet:

- 1 sipuli
- 1 porkkana
- pala kaalia
- pala purjoa
- 3-4 punajuurta
- 2-3 rkl kylmäpuristettua ruokaöljyä
- 1 l vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 1/4 tl valkopippuria
- 1 laakerinlehti
- 1 tl meiramia
- (1 tl yrttisuolaa)
- pinnalle raejuustoa

Valmistus: Pese ja kuori kasvikset. Raasta, leikkaa ohuiksi suikaleiksi tai kuutioi kasvikset. Kuumenna kattila ja lisää öljy. Ruskista kasvikset nopeasti ja lisää vesi, kasvisliemikuutio ja mausteet. Keitä noin 45 minuuttia. Lisää halutessasi yrttisuolaa. Lisää keiton pinnalle raejuustoa juuri ennen tarjoilua.

www.superkokki.com