



Inkivääri-porkkanakeitto

Aineet: 4 kananmunaa
2 rkl tuoretta inkivääriä
1 sipuli
4 porkkanaa
3 jauhoista perunaa
1 l vettä
kasvisliemikuutioita
1/4 tl valkopippuria
riipaus suolaa
Suurus:
2 rkl maissi- tai perunajauhoja

Valmistus: Keitä kananmunat, yksi per annos. Kuori ja raasta tuore inkivääri. Silppua sipuli hienoksi, raasta porkkanat raasteeksi ja leikkaa kuoritut perunat pieniksi paloiksi. Valmista kasvisliemi kuutioista ja lisää kasvikset kiehuvaan veteen. Keitä kasviksia noin 20 minuuttia kunnes ne pehmenevät ja perunat hieman soseutuvat. Soseuta keitto sauvasekoittimella ja suurusta tarvittaessa vesitilkkaan sekoitetuilla maissi- tai perunajauhoilla. Tarkista maku. Tarjoile keitto munanpuolikkaiden kanssa.

www.superkokki.com