



Hernekeitto kinkun kera

Aineet: 500 g kuivattuja vihreitä herneitä
2 ½ l vettä
2 rkl oliiviöljyä
1 dl purjoa silputtuna
1 dl selleriä silputtuna
1 dl sipulia silputtuna
1 laakerinlehti
2 tl suolaa
2 dl savukinkkua kuutioina
persiljasilppua

Valmistus: Huuhto herneet. Laita ne suureen kattilaan ja kaada vesi päälle. Laita kattilan päälle kansi ja anna herneiden liota vähintään 8 tuntia. Voit myös keittää herneitä pari minuuttia. Ota sitten kattila pois levyltä ja anna herneiden hautua kannen alla noin 1 ½ tuntia. Paista purjo-, selleri- ja sipulisilppua öljyssä noin kymmenen minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Lisää kasvikset, laakerinlehti ja suola herneiden joukkoon. Laita kansi kattilan päälle ja kuumenna hitaasti kiehumispisteeseen. Käännä levy miedommalle lämmölle, kuori vaahto veden pinnalta ja keitä 2 tuntia. Ota sitten laakerinlehti pois keiton joukosta.

Siivilöi neste pois ja laita se sivuun odottamaan. Hienonna muut ainekset monitoimikoneessa. Lisää tarvittaessa hieman nestettä, jotta seoksesta tulee tasaista. Kaada keitto takaisin kattilaan ja lisää nestettä, kunnes keitto on mielestäsi sopivan sakeaa. Mausta makusi mukaan.

Lisää joukkoon savukinkkukuutiot ja keitä vielä 5 minuuttia. Ripottele keiton pinnalle persiljaa. Halutessasi voit ohentaa keittoa vedellä tai kanaliemellä