



Espanjalainen vihanneskeitto

Aineet: 2 punaista paprikaa
4-6 tomaattia
1 nippu ruohosipulia
1 litra kasvislientä (kuutio + vettä)
2 rkl öljyä, mielellään oliiviöljyä
½ dl sitruuna- tai limettimehua
½ kpl kurkkua
1 keltasipuli
1-2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1 maustemitta pippuria
persiljasilppua

Valmistus: Huuhdo paprikat ja irrota siemenkoti.

Pilko paprikat, tomaatit ja ruohosipuli hyvin hienoksi tai silppua ne monitoimikoneessa. Siirrä ne keittokulhoon.

Kaada päälle kylmä kasvisliemi, öljy ja sitruunamehu.

Kuori kurkku ja pilko se hienoksi. Kuori sipuli ja silppua se tai leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Sekoita kurkku ja sipuli keittoon.

Mausta valkosipulilla, suolalla ja pippurilla. Ripottele päälle persiljaa.

Anna keiton seisoa kylmässä muutamia tunteja ennen kuin tuot sen tarjolle tai sekoita siihen jäämurskaa.