



Kellon perunasosekeitto

- Aineet:** Tarvitset: 8 kpl keskikokoista perunaa, 1 kpl iso purjo, 1 kpl iso sipuli, 1 kpl kasvisliemikuutio, 0,5 dl ruokaöljyä, 1 dl kuohukermaa, 1 l vettä, suolaa, mustapippuria, persiljaa, timjamia
- Valmistus:** Kuoritut perunat, sipuli ja purjo paloitellaan ja pannaan kattilaan, jonka pohjalle on lorautettu ruokaöljy. Annetaan ruskistua muutaman minuutin. Sen jälkeen lisätään kattilaan litra vettä ja kasvisliemikuutio. Aineiden annetaan kiehua miedolla lämmöllä, kunnes kaikki ovat pehmeitä. Soseutetaan, lisätään sopivasti suolaa, mustapippuria ja timjamia. Lopuksi soseeseen vatkataan kuohukerma. Keiton päälle ripotellaan tuoretta persiljaa. Keitto tarjotaan rieskan ja kotivoin kera.

www.superkokki.com