



Kulinaristin nokkoskeitto

Aineet: Tarvitset: vettä, perunaa, nokkosia, valkosipulia, curryä, kermaa, kermaviiliä

Valmistus: Paloittele kattilaan kuoritut perunat ja kaada päälle vettä niin, että perunat peittyvät. Keitä perunat kypsiksi. Heitä sekaan nokkosia (tuoreita, kuivattuja tai pakastettuja). Keitä vielä hetki. Lisää puristettua valkosipulia, suolaa ja reippaasti curryä. Soseuta tehosekoittimella tai veivaamalla keitos sosemyllyn läpi. Kaada keittoon loraus kermaa. Pöydässä keittolautaselle voi vielä lisätä nokareen kermaviiliä tai smetanaa.

www.superkokki.com