



Chardwardon - Mausteinen päärynäkeitto

Aineet: 10 päärynää
2,5 dl olutta
5 dl hunajaa
0,5 tl pippuria
1 tl inkivääriä
1 tl galingalea
1 tl kanelia
Pinnalle inkivääriä ja kanelia

Valmistus: Keitä päärynöitä hiljalleen oluessa noin 15 - 20 minuuttia, kunnes päärynät ovat pehmenneet. Hienonna päärynät tehosekoittimella. Kuumenna hunaja, johon on sekoitettu pippuri ja sekoita päärynöiden joukkoon. Keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Lisää inkivääri, kaneli ja galingale joukkoon. Keitto on parhaimmillaan jäähtyneenä. Koristele kanelilla ja inkiväärillä!

www.superkokki.com