



Linssikeitto

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
250 g vihreitä linsejä
1 keskikokoinen sipuli
2 valkosipulin kynttä
200 g porkkanoita
1 lehtisellerin varsi
300 g tomaatteja
4 rkl oliiviöljyä
1 rkl tomaattipyreetä
2 laakerinlehteä
1 tuore timjamin oksa
suolaa
vastajauhettua mustapippuria
1 nippu persiljaa
punaviinietikkaa
100 g vihreitä tai mustia oliiveja

Valmistus: Huuhdo linssit lävikössä kylmällä vedellä ja pane likoamaan veteen noin 1 tunniksi.

Kuori porkkanat, halkaise pitkittäin ja viipaloi.

Huuhdo ja pilko selleri, silpua lehdet.

Kuori tomaatit, poista kannat ja paloittele malto.

Kaada linssit lävikkoon valumaan.

Kuumenna oliiviöljy keittoastian pohjalla, lisää kasvikset ja tomaattipyree ja hauduta keskilämmöllä noin 2 min samalla sekoittaen.

Kaada päälle 1,5 litraa vettä.

Lisää joukkoon linssit, laakerinlehdet ja timjami ja kuumenna kiehuvaaksi.

Keitä keittoa 30-40 min kannen alla miedolla lämmöllä, kunnes linssit pehmenevät.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Huuhdo persilja, ravista kuivaksi, hienonna lehdet ja sekoita keittoon. Nosta keiton kanssa tarjolle pieni kannullinen viinietikkaa ja oliivit. Ruokaillessa kukin voi sekoittaa annokseensa 1 - 2 rkl etikkaa ja 3 - 4 oliivia.