



Kasvishernekeitto

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
250 g kahviherneitä
1 iso sipuli
1 keskikokoinen porkkana
5 rkl oliiviöljyä
suolaa
vastajauhettua mustapippuria
1 nippu persiljaa
1 sitruunan mehu

Valmistus: Huuhdo kahviherneet lävikössä, kaada reilunkokoiseen astiaan ja liota runsaassa vedessä noin 12 tuntia.
Kaada seuraavana päivänä liotusvesi pois, pane herneet kattilaan ja kaada päälle 1,5 litraa kylmää vettä.
Kuumenna keitos kiehuvaaksi ja kuori vaahto. Peitä kattila kannella ja keitä hiljalleen noin 1 tunti.
Kuori ja pilko sillä välin sipuli ja porkkana.
Kun herneet ovat kiehuneet tunnin, lisää ne sekä oliiviöljy keittoon.
Jatka keittämistä noin 30 min, jotta kaikki ainekset ehtivät pehmetä.
Mausta keitto suolalla ja pippurilla.
Huuhdo persilja, ravista kuivaksi, silppua lehdet ja sekoita keittoon.
Tarjoa lisänä sitruunamehua, jolla ruokailijat voivat maustaa annoksensa.