



Alu jeera - lanttuhöystö

Aineet: 1 pieni lanttuhöystö
2-3 porkkanaa
3-4 perunaa
2 sipulia
4 tomaattia
2 kynttä valkosipulia
2 nippua korianterin lehtiä
1/2 tl kurkumaa
peukalonpään verran inkivääriä

Valmistus: Kuori ja pilko juurekset kuutioiksi, pilko sipuli isoiksi paloiksi ja tomaatit pieniksi. Ruskista ensin sipuli kuumalla pannulla, lisää sitten mausteet. Paista vielä hetki ja lisää juurekset ja tomaatit. Hauduta miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia tai kunnes kaikki juurekset ovat kypsiä.

www.superkokki.com