



Elonkorjuukeitto

Aineet: 1 sipuli
500 g kesäkurpitsaa
1 purjo
2 lehtisellerin vartta
3 tomaattia
200 g vihreitä papuja
1 l kanaliemää
mustapippuria
1 maustemitta timjamia
(suolaa)
1 ruukku tuoretta basilikaa
4 valkosipulin kynttä
2 rkl oliiviöljyä

Valmistus: 1. Kuori ja suikaloi porkkanat ja sipuli.
2. Leikkaa pienet kesäkurpitsat suikaleiksi. Isosta kesäkurpitsasta voit ennen suikalointia kovertaa siemenet pois.
3. Leikkaa purjo pituussuunnassa kahtia, huuhtelee huolellisesti ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi.
4. Paloittele lehtisellerin varret. Leikkaa tomaatit kahdeksaan osaan. Poista pavuista kanat ja leikkaa pavut puoliksi.
5. Kiehauta kanaliemi, lisää kasvikset ja keitä 30-40 minuuttia. Mausta pippurilla ja timjamilla ja tarvittaessa suolalla.
6. Silppua basilikan lehdet ja kuoritut valkosipulinkynnet hyvin hienoksi tehosekoittimella. Sekoita öljy joukkoon. Lisää seos valmiiseen keittoon. Tarjoa keitto hyvän leivän kanssa.