



## Kaksi kevyttä sosekeittoa

Aineet: Keltainen keitto  
300 g lanttua  
200 g porkkanaa  
300 g perunaa  
1 sipuli  
2-3 rkl (oliivi)öljyä  
1 1/2 l vettä + kanaliemikuutio  
1 rkl kuivattuja yrttejä  
1 tl rosmariinia  
suolaa, mustapippuria  
Rucolaöljy:  
1 dl oliiviöljyä  
kourallinen rucolasalaattia  
Vihreä keitto  
1 sipuli  
2 rkl (oliivi)öljyä  
3 ps pakasteherneitä (à 200 g)  
1 l kasvislientä  
2-3 dl kuivaa valkoviiniä  
1 tl kuivattua timjamia ja minttua  
hitunen sokeria  
mustapippuria  
Sahramikastike:  
1 dl ranskankermaa  
hyppysellinen sahmia

Valmistus: Keltainen keitto

1. Kuori kasvikset ja leikkaa lohkoiksi. Kuullota lohkoja öljyssä kattilassa. Lisää vesi ja liemikuutio.
  2. Lisää yrtit ja keitä hiljaisella tulella kannen alla kypsäksi.
  3. Soseuta juurekset, mausta suolalla ja pippurilla. Lisää kiehuva vettä tarpeen mukaan.
  4. Soseuta öljy ja salaatinlehdet tehosekoittimessa. Jäähdytä keitto, annostele syville lautasille ja pirskota pinnalle vihreää mausteöljyä.
- Vihreä keitto
1. Hienonna sipuli ja kuullota öljyssä. Lisää herneet, kasvisliemi ja valkoviini. Keitä kymmenisen minuuttia eli niin kauan kunnes herneet pehmenevät.
  2. Soseuta sauvasekoittimella. Mausta yrteillä, hitusella sokeria ja mustapippurilla myllystä. Jäähdytä keitto.