



Kellon perunasosekeitto - Tytti Isohookana-Asunmaan

Aineet: 8 keskikokoista perunaa
1 iso purjo
1 iso sipuli
1 kasvisliemikuutio
0,5 dl ruokaöljyä
1 dl kuohukermaa
1 l vettä
suolaa
mustapippuria
persiljaa
timjamia

Valmistus: Kuoritut perunat, sipuli ja purjo paloitellaan ja pannaan kattilaan, jonka pohjalle on lorautettu ruokaöljy.

Annetaan ruskistua muutaman minuutin.

Sen jälkeen lisätään kattilaan litra vettä ja kasvisliemikuutio. Ainesten annetaan kiehua miedolla lämmöllä, kunnes kaikki ovat pehmeitä.

Soseutetaan, lisätään sopivasti suolaa, mustapippuria ja timjamia. Lopuksi soseeseen vatkataan kuohukerma. Keiton päälle ripotellaan tuoretta persiljaa.

Keitto tarjotaan rieskan ja kotivoin kera.