



Juureksilla höystetty hernekeitto

Aineet: 150 g naudan jauhelihaa
riipaus suolaa ja pippuria
1 pussi (250 g) juuressuikalesekoitusta
4-5 dl vettä
1 tlk (500 g) valmista hernekeittoa
1 rkl sinappia

Valmistus: Paahda jauheliha teflonpannussa murumaiseksi, mausta ja kaada se keittokattilaan. Lisää jäiset juuressuikaleet ja vesi. Keitä 5-7 minuuttia. Lisää hernekeittoaines ja sinappi. Sekoita. Kuumenna kiehuvaaksi.

www.superkokki.com