



Papukeitto

Aineet: 250 g kuivattuja valkeita papuja
1 l vettä
muutama timjamin oksa
laakerinlehti
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
2 porkkanaa
2 sellerinvartta
1 tlk (400 g) säilyketomatteja
2 kasvisliemikuutiota
1 tl timjamia, basilikaa ja oreganoa

Valmistus: 1. Huuhtelee pavut ja liota niitä kylmässä, väljässä vedessä kymmenisen tuntia. Kaada liotusvesi pois ja lisää uusi kylmä vesi. Kuumenna pavut timjamilla ja laakerinlehdellä maustetussa keitinvedessä kiehuvaaksi. Vähennä lämpöä ja anna niiden hiljalleen kiehua kypsiksi, noin 1 tuntia tai pakkauksen ohjeen mukaan.

2. Kuori sipuli ja valkosipulin kynnet ja leikkaa silpuksi.

3. Puhdista ja paloittele muut kasvikset

4. Lisää kasvikset ja liemikuutiot papujen joukkoon. Anna keiton kypsyä vielä noin puoli tuntia. Jos keitto tuntuu liian tukevalta, lisää vettä tai paseerattua tomaattia.

5. Tarkista maku ja lisää yrttimausteet