



Raastekeitto

Aineet:

- 1 l vettä
- 10 g lihaliemijauhetta
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl kasviöljyä
- 2 porkkanaa
- 1/2 kurkkua
- 1/2 retikkaa
- 1/2 kiinankaalia
- 150 g juustoraastetta
- 4-5 rakuunanlehtiä
- 4-5 rkl pähkinärouhetta

Valmistus: Raasta kasvikset yleiskoneella karkeaksi raasteeksi. Kiehauta öljy paksupohjaisessa kattilassa ja puserra valkosipulinkynsi öljyyn ja lisää kasvikset. Kääntelee kasviksia hiukan niiden kuumentuessa ja ripottele joukkoon lihaliemijauhe. Lisää kuuma vesi ja anna kiehua noin 10 minuuttia. Raasta juusto erilliseen astiaan, hienonna joukkoon kuivat rakuunanlehdet. Tarjoa keitto juustoraasteen kanssa.

www.superkokki.com