



## Samettinen perunasosekeitto

Aineet: n. ½ l vettä  
5-6 ( n. 500 g ) perunaa  
( esim. Pito tai Van Gogh )  
1 ( 150-200 g ) palsternakka  
1 sipuli  
10 viherpippuria  
1 laakerinlehti  
3-4 dl maitoa  
n. 1 tl suolaa tai aromisuolaa  
n. 1/4 tl timjamia  
1-2 rkl hienonnettua persiljaa  
( 2-3 rkl kermaa )

Valmistus: 1. Kuori perunat, palsternakka ja sipuli. Leikkaa kasvikset pienemmiksi paloiksi niin kypsyminen nopeutuu.  
2. Keitä kasviksia, viherpippureita ja laakerinlehteä kannen alla 15-20 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä.  
3. Ota laakerinlehti pois ja soseuta sauvasekoittimella tai haluamallasi tavalla, viherpippurit hienontuvat mukana.  
4. Lisää soseen joukkoon maito ja anna kiehahtaa koko ajan sekoittaen.  
5. Mausta keitto suolalla ja hienonnetulla timjamilla sekä erittäin hienolla persiljasilpulla. Jos keitto on liian paksua lisää tilkka maitoa tai vettä.  
6. Sekoita keiton joukkoon halutessasi kermaa.