



Kesäkeitto 2

Aineet: 1 l vettä
1 1/2-2 tl suolaa
3-4 porkkanaa
1 pieni kukkakaali
4-6 perunaa
1 sipuli varsineen
noin 3 dl pakasteherneitä, riivittyjä herneitä tai tuoreita sokeriherneen palkoja
50 g pinaattia
4 dl maitoa
2 rkl vehnäjauhoja
hienonnettuja mausteyrtejä: tilliä, ruohosipulia, persiljaa
(nokare voita)

Valmistus: Kuori ja viipaloi porkkanat, lohko kukkakaali kukinnoiksi, hienonna sipuli ja lohko perunat. Pane vihannekset kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Anna kiehua noin 15 minuuttia.

Lisää joukkoon huuhdottu, suikaloitu pinaatti ja herneet. Jos käytät sokeri herneen palkoja, paloittele ne.

Sekoita vehnäjauhot maitoon ja lisää keittoon. Anna keiton vielä kiehua, kunnes vihannekset ovat kypsiä.

Hienonna keittoon runsaasti mausteyrtejä.

Tarjoa juusto- tai maksamakkaravoileipien kanssa.