



Valkosipulin ystävän keitto

Aineet: 1 pussi (170 g) pekonia
1 sipuli
puoli kiinankaalia
1 porkkana
1 palsternakka
noin 1 l vettä
2-3 perunaa
3-5 valkosipulin kynttä
1-1 ½ tl suola
1 tl valkosipulipippuriseosta
1 tl yrttistä pippuriseosta
½-1 dl ruoho- tai kiinansipulisilppua

Valmistus: 1. Leikkaa pekoni ohuiksi suikaleiksi
2. Silppua sipuli ja leikkaa kiinankaali ohuiksi viipaleiksi.
3. Leikkaa porkkana, palsternakka ja perunat ohuiksi suikaleiksi. Voit myös raastaa kasvikset karkealla terällä.
4. Ruskista padassa ensin pekoni rapeaksi. Lisää joukkoon muut kasvikset paitsi perunat ja sekoittele niitä padassa hetki.
5. Lisää joukkoon vesi ja anna keiton kiehua 10 minuuttia.
6. Lisää perunat ja hienonnetut valkosipulin kynnet. Mausta suolalla ja valkosipulilla ja jatka kypsennystä vielä 10 minuuttia.
7. Lisää lopuksi yrttinen pippuriseos ja ennen tarjoilua ruoho- tai kiinansipulisilppu.