



Borssikeitto

Aineet: (4 annosta)
400 g raakoja punajuuria
2 sipulia tai punasipulia
2 porkkanaa
250 g valkokaalia
2 rkl voita
1 l liha- tai kasvislientä
1-2 rkl punaviinietikkaa
riipaus suolaa
riipaus mustapippuria
2 rkl silputtuja yrttejä: timjamia, rakuunaa, rosmariinia
(200 g esimerkiksi savulihaa ohuina suikaleina)

Valmistus: 1. Pese ja kuori juurekset.
2. Leikkaa ohuiksi suikaleiksi käsin tai monitoimikoneessa. Suikaloi myös valkokaali.
3. Sulata voi suurehkossa kattilassa tai padassa ja kuullota suikaloituja kasviksia hetki. Älä ruskista.
4. Kaada liemi kasvisten päälle ja anna keiton hautua kannen alla vajaat 30 minuuttia.
5. Mausta keitto makusi mukaan, hauduta vielä hetki ja tarjoa vaahdotetun smetanan ja ruisleivän kanssa.
6. Mikäli haluat lisätä keittoon suikaloitua lihaa, lisää kypsä liha mausteiden kanssa yhtä aikaa ja kuumenna keitto höyryäväksi.