



Tuoreparsakeitto

Aineet: 200 g tuoretta parsaa
2 dl vettä
3 cl valkoviiniä
tilkka kuohukermaa
suolaa, sokeria

Valmistus: 1. Kuori ja paloittele parsat. Säästä nuput. Keitä parsapalat veden ja valkoviinin seoksessa.
2. Kun parsat ovat kypsiä, soseuta ja paseeraa siivilän läpi. Kuumenna ja lisää kermaa.
3. Mausta keitto suolalla ja ripauksella sokeria. Koristele valmis keitto parsanupuilla.

www.superkokki.com