



Sipulikeitto - Ilkka Taipale

Aineet: Sipuleita
timjamia
rypsiöljyä
kasvis- tai lihaliemikuutioita
suolaa
rouhittua valkopippuria
(laakerinlehtiä)

Valmistus: Teen keittoa aina ison kattilallisen, tähän hommaan en muuten viitsi ruveta. Keiton maku vain paranee seuraavina päivinä, kun se on hautunut kunnolla.

Otan siis vähintään viisi hyvän kokoista sipulia. Kuorin sipulit ja leikkaan ne renkaiksi. Lorautan kattilaan vähän rypsiöljyä ja kuullotan sipulit siinä. Joka haluaa, voi myös ruskistaa niitä.

Lisään timjamin jo kuullotusvaiheessa, se pehmenee ja maku irttaa herkullisesti. Panen timjamia reilusti, noin teelusikallisen pariin kolmeen keittolitraan. Rouhitussa valkopippurissa en myöskään säästele.

Sitten kattilaan lisätään vettä ja vesimäärän mukaan kasvis- tai lihaliemikuutioita. Jos teen keittoa oikein paljon, esimerkiksi kaksikymmentä litraa, en käytä liemikuutioita, koska ne ovat tähän liian rasvaisia, vaan hankin rasvatonta liha - tai kasvisliemijauhetta. Sitten vain laakerinlehti mukaan ja keitto porisemaan.

Maistellaan pitkin matkaa ja suolaa lisätään, jos tarvitaan.