



Makkarakeitto - Antti Kalliomäki

Aineet: n. 8 dl vettä (lisää tarvittaessa)
1 kpl kasvisliemikuutio
1-2 pss keittojuureksia/kasvissuikaleita (pakaste)
4-6 perunaa
n. 200 g lenkkimakkaraa tai nakkeja
maustepippuria
persiljaa
suolaa

Valmistus: Kuori ja paloitelee perunat ja pane kiehumaan kuumaan kasvisliemeen, jossa on pippurit mausteena. Keitä lähes kypsiksi ja lisää keittojuurekset. Keitä kunnes perunat ja juurekset ovat kypsiä.

Lisää kuutoidut makkarat ja silputtu persilja. Anna hautua kannen alla muutama minuutti, kunnes makkarat ovat kuumia. Sekoittele mutta älä anna kiehua.

Jos persiljaa on reilusti, voit jättää sitä silputtuna pöytään lasi- tms. astiaan, josta sitä voi ripotella jokainen syöjä itse lautaselleen.

Lisukkeena leipää ja juustoa.