

KASVISSOSEKEITTO

(4 annosta)

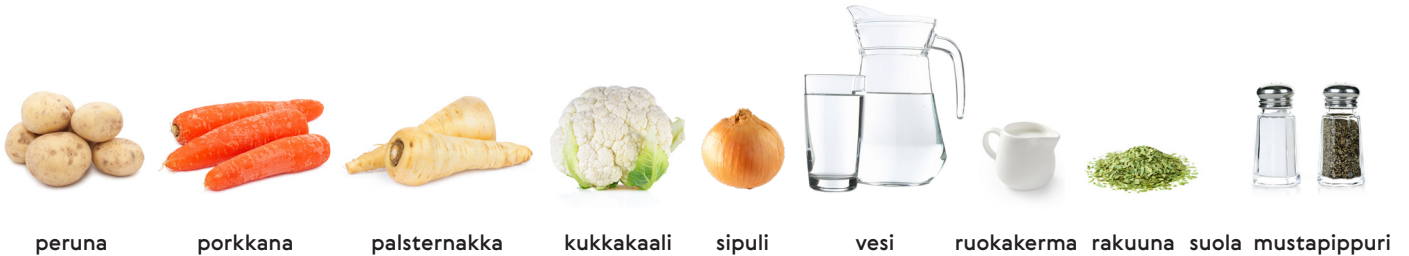
SYDÄNMERKKI-
RUOKAOHJE

Tarvitset

400 grammaa perunoita
200 grammaa porkkanoita
200 grammaa palsternakkaa
200 grammaa kukkakaalia
1 sipuli
7 desilitraa vettä
2 desilitraa ruokakermaa
(rasvaa enintään 15 %)
2 teelusikallista rakuunaa
1 ½ teelusikallista suolaa
½ teelusikallista mustapippuria



Raaka-aineet

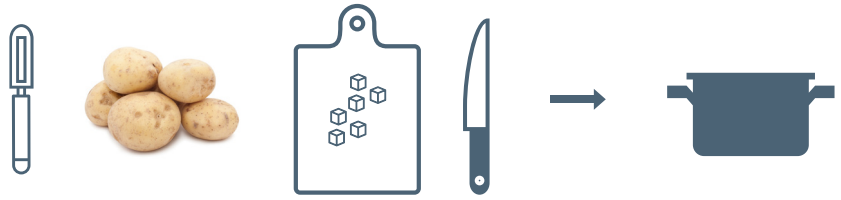


Työvälineet

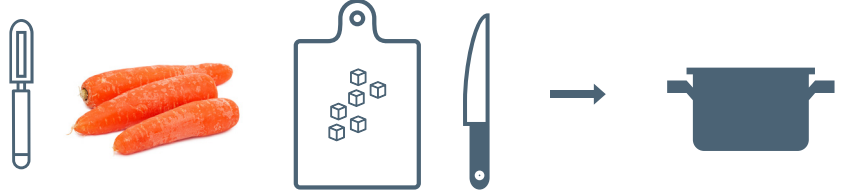


Tee kasvisseikeitto näin

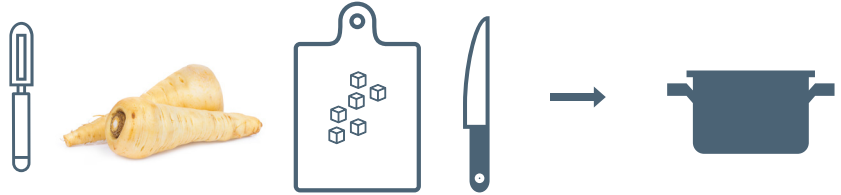
- 1 Kuori **400 grammaa perunoita** kuorimaveitsellä. Pilko perunat leikkuuveitsellä ja laita palat kattilaan.



- 2 Kuori **200 grammaa porkkanoita** kuorimaveitsellä. Pilko porkkanat leikkuuveitsellä ja laita palat kattilaan.



- 3 Kuori **200 grammaa palsternakkaa** kuorimaveitsellä. Pilko palsternakka leikkuuveitsellä ja laita palat kattilaan.



- 4 Pilko **200 grammaa kukkakaalia** leikkuuveitsellä. Laita palat kattilaan.



- 5 Kuori **1 sipuli**. Pilko sipuli lohkoiksi ja laita palat kattilaan.



- 6 Mittaa kattilaan **7 desilitraa vettä**. Keitä kannen alla **20–30 minuuttia** eli kunnes kasvikset ovat kypsiä.



- 7 Mittaa kattilaan **2 desilitraa ruokakermaa**.



- 8 Mittaa kattilaan **2 teelusikallista rakuunaa**.



9 Mittaa kattilaan
1 ½ teelusikallista suolaa.

1½ X

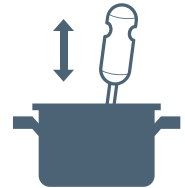


10 Mittaa kattilaan
½ teelusikallista
mustapippuria.
Kuumenna kiehuvaaksi.

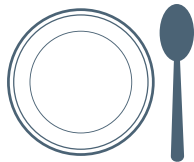
½ X



11 Ota kattila liedeltä. Soseuta
keitto sauvasekoittimella.
Jos keitto on liian paksua,
lisää hiukan vettä.



12 Tarjoa keiton kanssa
täysjyväleipää.



VINKKI!
VAIHELE KASVIKSIÄ
MAKUSI MUKAAN.
VOIT VALMISTAA
KEITON MYÖS
PAKASTEKASVIKSIKSI
(1 KG).