



Punajuurisosekeitto ja savujuustoleivät



Punajuurikeiton kanssa maistuvat lempeän savuiset juustoleivät

N. 600 G PUNAJUURIA
N. 400 G PERUNOITA
1 SIPULI
1 VALKOSIPULINKYNSI
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA
1 TL SUOLAA
1 L VETTÄ
1 KASVIS-ANNOSFONDI
1 PRK KAURAKERMAA

Lisäksi:

1 PS (70 G) PEKAANIPÄHKINÖITÄ

lämpimät juustoleivät:

8 VIIPALETTA PAAHTOLEIPÄÄ
4 RKL VOITA TAI MARGARIINIA
2 RKL SINAPPIA
8 VIIPALETTA VALIO KIPPARIJUUSTOA

1.

Kuori perunat, punajuuret ja sipulit. Kuutioi perunat ja punajuuret sekä hienonna sipulit.

2.

Kuumenna öljy kattilassa ja freesaa kasviksia hetkii. Mausta suolalla, mustapippurilla ja timjamilla.

3.

Lisää kattilaan vesi ja kasvis-annosfondi. Keitä noin 30 minuuttia tai kunnes punajuuret ovat kypsiä.

4.

Keiton poristessa paahda pekaanipähkinät kuivalla paistinpannulla ja rouhi ne.

5.

Valmista myös lämpimät leivät. Voitele leivät voilla tai margariinilla. Voitele puolet viipaleista myös sinapilla. Levitä sinapilla voideltujen viipaleiden päälle juustot ja paina toiset leipäpalat päälle. Paahda leivät paistinpannulla molemmin puolin ja leikkaa kolmioiksi.

6.

Lisää keiton joukkoon kerma ja soseuta sauvasekoittimella. Viimeistele paahdetuilla pähkinöillä.

7.

Tarjoo punajuurikeitto savujuustoleipien kanssa.



50min.