



## Toscanalainen papukeitto



Papukeitto lämmittää mukavasti talvipäivänä.

1 SIPULI  
2 VALKOSIPULINKYNTÄ  
2 PORKKANAA  
N. 400G PERUNOITA  
1 PS LEHTIKAALIA  
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ  
1 TLK KOKONAISIA KUORITTUJA  
TOMAATTEJA  
2 LAAKERINLEHTÄÄ  
1 TL KUIVATTUA ROSMARIINI  
1 TL KUIVATTUA BASILIKAA  
1 TL SUOLAA  
½ TL MUSTAPIPPURIA  
RIPAUS CAYENNEPIPPURIA  
1 TLK PAPUSEKOITUSTA  
1 DL VETTÄ  
2 KASVISANNOSFONDIA

### Lisäksi:

1 PRK RANSKANKERMAA

1.

Kuori ja hienonna sipulit. Kuori porkkanat sekä perunat, kuutioi ne. Suikaloi lehtikaali

2.

Kuullota sipuleita kattilassa öljyssä muutama minuutti. Lisää joukkoon porkkanat ja perunat. Jatka paistamista vielä hetki.

3.

Lisää kuoritut tomaatit, mausteet ja vesi. Keitä 15 minuuttia.

4.

Lisää pavut ja suikaloitu lehtikaali. Anna keiton hautua vielä noin 5 minuuttia. Sekoita ja tarkista maku. Tarjoa keiton kanssa nokareet ranskankermaa.



40min.