Marttailuviikon perhetapahtumaan valmistimme kasviskeittoa ao. ohjeen mukaan.

**Pehmeä porkkanasosekeitto**

4 annosta

500 g porkkanoita

500 g perunoita

1/2 lanttua (pienehkö)

2 sipulia

1/3 fenkolia

2-4 valkosipulinkynttä

8-10 dl vettä

 2 kasvisliemikuutiota

 1 tl mustapippurirouhetta

½ pkt Savuporojuusto

*Valmistusohjeet*

Kuori ja pilko porkkanat, perunat ja lanttu. Pilko myös sipuli (voit kuullottaa sitä öljyssä kattilassa). Lisää valkosipuli murskana tai pienenä silppuna ja hämmennä. Lisää pippuri, liemikuutiot, porkkanat ja perunat. Kaada päälle vettä sen verran, että kasvikset juuri ja juuri peittyvät. Keitä kasvikset kypsäksi, eli palojen koosta riippuen noin 20-40 minuuttia.

Soseuta keitto sauvasekoittimella tasaiseksi. Jos nestettä on paljon, kannattaa osa siitä ottaa talteen ennen soseuttamista ja lisätä tarvittaessa lisää. Lisää ieninä paloina. Hämmentele, kunnes juusto on kokonaan sulanut keiton joukkoon.

**Pehmeä porkkanasosekeitto**

4 annosta

500 g porkkanoita

500 g perunoita

1/2 lanttua (pienehkö)

2 sipulia

1/3 fenkolia

2-4 valkosipulinkynttä

8-10 dl vettä

 2 kasvisliemikuutiota

 1 tl mustapippurirouhetta

½ pkt Savuporojuusto

*Valmistusohjeet*

Kuori ja pilko porkkanat, perunat ja lanttu. Pilko myös sipuli (voit kuullottaa sitä öljyssä kattilassa). Lisää valkosipuli murskana tai pienenä silppuna ja hämmennä. Lisää pippuri, liemikuutiot, porkkanat ja perunat. Kaada päälle vettä sen verran, että kasvikset juuri ja juuri peittyvät. Keitä kasvikset kypsäksi, eli palojen koosta riippuen noin 20-40 minuuttia.

Soseuta keitto sauvasekoittimella tasaiseksi. Jos nestettä on paljon, kannattaa osa siitä ottaa talteen ennen soseuttamista ja lisätä tarvittaessa lisää. Lisää ieninä paloina. Hämmentele, kunnes juusto on kokonaan sulanut keiton joukkoon.