Kyssäkaalikeitto

2 kyssäkaalia

1 porkkana

1 palsternakka

1 pala selleriä

1 pieni pala lanttua

1 iso jauhoinen peruna

1 sipuli

1 kasvisliemikuutio

1 ½ rkl kanafondia

2 rkl rypsiöljyä

7-8 dl vettä

tilkka kermaa/ruokakermaa

suolaa, pippuria, tarjoiluun yrttisilppua

Valmistus

Kuori ja paloittele juurekset ja sipuli. Fresaa (älä polta) juurekset ja sipuli öljyssä, lisää kiehuva vesi, liemikuutio ja kanafondi. Keitä puolisen tuntia eli kunnes ainekset ovat kypsiä. Soseuta hienoksi joko sauvasekoittimella tai blenderissä. Käsin voi soseuttaa, mutta on kovin vaivalloista. Tarkista maku, lisää suolaa tarvittaessa. Huom! sekä liemikuutiossa että fondissa on suolaa. Viimeistele keitto kermatilkalla. Sakeutta voi säädellä nesteen määrällä. Älä tee liian laihaa! Koristele lempiyrteilläsi, jos siltä tuntuu. Keitto sopii hyvin pakastettavaksi.