



Juuressosekeitto (4 - 5 annosta)

pala (250 g) lanttua
pala (150g) selleriä
pala (200 g) palsternakkaa
2 - 3 (300 g) porkkanaa
1 sipuli
1,2 l vettä
2 kasvisliemikuutioita
mustapippuria myllystä
2 dl ruokakermaa tai kasvipohjaista ruoanvalmistustuotetta
tarjoiluun hienonnettua persiljaa

Voit halutessasi
korvata tuoreet
juurekset ja
sipulin
pakasteilla.

1. Kuori ja kuutioi kasvikset. Keitä niitä kasvisliemessä noin 25 minuuttia kunnes ovat kypsiä.
2. Soseuta sauvasekoittimella ja mausta. Lisää kerma. Kuumenna.
3. Tarkista mausteet ja suola. Lisää päälle persiljaa.

