



JUHLAVA PUNAJUURIKEITTO KUIVATUILLA VIKUNOILLA JA HASSELPÄHKINÖILLÄ

VALMISTELUAIKA: 20 MINUUTTIA – KOKKAUSAIKA: 25 MINUUTTIA

AINESOSAT

- 15 g sipulia
 - 5 g inkiväiriä
 - 200 g punajuurta
 - 40 g omenaa
 - 25 g appelsiinia
 - 5 g hasselpähkinöitä
 - 10 g kuivattuja viikunoita
 - 20 g parmesaania
 - 50 g luonnollista soijajuomaa
 - 5 ml oliiviöljyä
 - 80 ml kasvislientä
 - 5 g hapankermaa
- (rasvaa 10 %)
 - tuore persiljanvarsi
 - ripaus piparkakkumaustetta
 - ripaus fariinisokeria
 - ripaus suolaa
 - ripaus mustapippuria
 - laakerinlehti

VALMISTAMINEN

1. Kuori sipuli ja inkivääri ja kuutioi pieneksi.
2. Pese ja kuori punajuuri ja omenat ja kuutioi ne.
3. Kuumenna öljy suuressa iCook-kasarissa keskilämmöllä, lisää sipuli ja inkivääri ja paista niitä 1–2 minuuttia, kunnes ne ovat läpikuultavia.
4. Lisää punajuuri ja omena ja anna kiehua hiljaa vielä 2–3 minuuttia.
5. Kaada kasvisliemi päälle ja lisää mausteet, sokeri ja laakerinlehti. Peitä keitto ja anna sen kiehua hiljaa alhaisella lämmöllä noin 20 minuuttia.
6. Valmistele sillä välin päällyste. Raasta appelsiini hienoksi ja purista sitten mehu pois. Pilko hasselpähkinät ja ruskista niitä pienessä iCook-pannussa, kunnes ne tuoksuvat. Silppua viikunat ja persilja. Raasta parmesaani ja sekoita se persiljan, viikunoiden ja pähkinöiden kanssa.
7. Ota laakerinlehti pois kasarista, lisää soijajuoma ja soseuta keittoa, kunnes sen koostumus on kermamainen. Mausta se lopuksi suolalla, pippurilla ja appelsiinimehulla ennen tarjoilua..

Tarjoilu: Lusikoi keitto kulhoihin ja koristele päällysteellä.