



# TÄYTELÄINEN MINTTUHERNEKEITTO KRUTONKIEN KANSSA

## IAINESOSAT

- 300 g pakasteherneitä
- 20 g mintunlehtiä
- 100 g pinaatinlehtiä
- 1 sipuli hienoksi silputtuna
- 3–4 valkosipulinkynttä hienoksi silputtuna
- 100 g kuohukermaa
- 300 ml haluamaasi lientä
- 4 leipäviipaletta
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 tl balsamietikkaa

## RESEPTI

1. Kaada kattilaan hieman oliiviöljyä ja säädä liesi keskilämmölle. Kun se on lämmin, lisää sipuli ja hämmennä, kunnes pehmeää.
2. Lisää pakasteherneet, pinaatti ja minttu. Sulje kattilan kansi kunnolla, jotta VITALOK-prosessi syntyy. Laske lämpö alimmalle tasolla ja anna seisoa 10 minuuttia – älä irrota kantta tämän prosessin aikana.
3. Sillä aikaa kun vihannekset kypsyvät, leikkaa leivästä kuori pois ja leikkaa leipä pieniksi 2 cm:n viipaleiksi. Laita ne paistinpannulle keskilämpöön ja paahda.
4. Sekoita pienessä kulhossa oliiviöljy, hienoksi silputtu valkosipuli, sitruunamehu, balsamietikka sekä suola ja pippuri. Kaada sekoittamisen jälkeen paahdetujen krutonkien päälle ja keitä kokoon, kunnes neste on haihtunut.
5. Kun vihannekset ovat kypsyneet 10 minuuttia, poista kansi ja lisää kuuma liemi ja kerma. Sekoita käsisekoittimella, kunnes keitto on tasaista ja täyteläistä – tai jos teet pienemmän annoksen tätä keittoa, sekoita iCook-sekoittimessa.
6. Tarjoile keitto krutonkien kanssa. Nauti!