



Valio Koekeittiö

## Bataatti-porkkanasosekeitto

0

Tykkää (293)



6 - 8 annosta

### Valmistusaineet

8 dl	vettä
1 1/2	kasvisliemikuutiota
1 (150 g)	sipuli
1 (500 g)	bataatti
3 (300 g)	porkkanaa
1	valkosipulin kynsi
1/2 pak (à 250 g)	Valio Koskenlaskija® voimakas -sulatejuustoa
1 dl	Valio kevytmaitoa
1/2 tl	suolaa
2 rkl	kurpitsansiemeniä

### Valmistusohje

Kuori ja kuutioi sipuli, bataatti ja porkkanat. Lisää ne kiehuvaan kasvisliemeen valkosipulin kynnen kanssa. Keitä kypsäksi, n. 30 min.

Soseuta keitto. Lisää juusto nokareina sekä maito. Sekoittele ja anna kiehua kunnes juusto on sulanut, n. 3 min. Mausta suolalla.

Tarjoile keitto paahdettujen kurpitsansiementen sekä Yrttijogurtin kanssa.

### VINKKI

Lisää valmiiseen keittoon esim. paahdettuja broilerikuutioita, niin saat keitosta ruokaisamman.

### YRTTIJOGURTTI

1/2 prk (à 400 g) Valio turkkilaista jogurttia, 1 rkl persiljaa, 1 rkl ruohosipulia, n. 1/2 dl Valio appelsiinitäysmehua ja ripaus suolaa.

Hienonna yrtit. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile erilaisten sosekeittojen, esim. Bataatti-porkkanasosekeiton kanssa.

Luo uusi resepti

Lähetä

Tulosta

0

Tykkää

12

Lähetä