

## KASVISSOSEKEITTO (4 hengelle)

### Ainekset:

- 3 kpl perunoita
- 3 kpl porkkanoita
- 1-2 kpl sipuleita
- 1 kpl valkosipulinkynsiä
- 2 kpl kasvisliemikuutioita
- 6 dl vettä
- 2 dl ruokakermaa
- 1tl sokeria
- valkopippuria
- 2 rkl öljyä



### Tarvikkeet:

- Kuorimaveitsi
- Juuresveitsi
- Sakset
- Mittakannu
- Teelusikka
- Kattila
- Sauvasekoitin
- Leikkuulauta
- Paistinlasta



**Ohjeet:**

1. Pese kädet.



2. Pese perunat.



3. Pese porkkanat.



4. Kuori perunat.



5. Kuori porkkanat.



6. Kuori sipulit.



7. Pilko perunat, porkkanat ja sipulit.



8. Mittaa 6 dl vettä kannuun.



9. Laita kattila hellalle.



10. Lisää 2 rkl öljyä kattilaan.



11. Laita hella täydelle teholle.



12. Laita sipulit ja porkkanat kattilaan.



13. Kuullota n. 5 min.



14. Lisää vesi kattilaan.



15. Lisää perunat kattilaan.



16. Lisää kasvisliemikuutiot.



17. Keitä kunnes perunat ovat pehmeitä (n. 10 min).



18. Vähennä lämpöä keittämisen aikana.



19. Sammuta hella.



20. Soseuta sauvasekoittimella.



21. Avaa ruokakerma purkki.





22. Lisää ruokakerma.



23. Lisää sokeri.



24. Lisää valkopippuri.



25. Laita hella täydelle teholle.



26. Kiehauta keitto.



27. Sammuta hella. Keitto on valmis.  
Tarjoile esim. pakastepatongin kanssa.

