

AINESOSAT

- 1 pakkaus Hälsans Kökin kasvispullia
- 250-300 g sienisekoituksia (esim. kantarelleja, kastanjasieniä, nappisieniä)
- 1 pieni porkkana
- 1/4 fenkolin sipulia
- 1 pieni sipuli
- 1000 ml kasvislientä (1 liemikuutiosta)
- 150-200 ml (vegaanista) kermaa
- muutama oksa timjamia (koristeluun)
- oliiviöljyä paistamiseen

RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Tarjoiluehdotus:

Tämä keitto maistuu vielä paremmalta kuuman leivän kanssa.



Tämä sienikeitto Hälsans Kökin kasvispullilla pelastaa sateiset syksyllät.

VALMISTUS

1. Valmista kasvikset

Leikkaa porkkana, fenkoli ja sipuli pieniksi paloiksi. Pilko sienet karkeasti. Kuullota kasvisseosta öljyssä, kunnes sipuli on läpikuultava. Lisää sekoitetut sienet ja paista ne.

2. Valmista liemi

Lisää liemi ja kiehauta keitto. Lisää kerma, sekoita, kiehauta uudelleen. Lisää tarvittaessa hieman suolaa.

3. Paista kasvispullat

Paista Hälsans Kökin kasvispullia joka puolelta pienessä öljyssä vaaleanruskeiksi ja jaa keittokulhoihin tai lautasille.

4. Koristele ja tarjoile

Kaada sienikeitto kasvispullien päälle ja koristele timjamilla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI