



Kylmä kurkku-ja minttukeitto paahdetuilla siemenillä

Tuore, kylmä keitto (Alpro Maustamaton kasvipohjainen vaihtoehto jogurtille)

Valmistus

1. Kuori ja paloittele kurkku, kevätsipulit ja leipä.
2. Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja sekoita kunnes seos on tasainen.
3. Mausta keitto suolalla ja pippurilla ja kaada keitto kulhoihin.
4. Lisää hieman oliiviöljyä, mustapippuria ja paahdettuja siemeniä ja tarjoile.



4 annosta



20min



Ainesosat

- 2 kurkkua
- 4 kevätsipulia
- 1 viipale kuivaa leipää
- 2 kuorittua valkosipulinkynttä
- 150 g Alpro Pehmeän Täyteläinen Maustamatonta
- 60 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- Pieni nippu tuoretta minttua (noin 25 g)
- 1 tl sherryviinietikkaa/valkoviinietikkaa
- 100 ml ekstra-neitsytoliiviöljyä
- Kourallinen paahdettuja siemeniä

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Natural

