



Samettinen Parsakeitto

Herkullinen sesonkikeitto Alpro Ruoka ruoanlaittovalmisteella

Valmistus

1. Valmista ensin gremolata. Hienonna persilja. Raasta yhden sitruunan kuori ja lisää 2 hyvin murskattua valkosipulinkynttä. Sekoita ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna seistä ainakin 15 min, jotta ainesosat sekoittuvat yhteen.
2. Kuori parsat. Aloita nupun alta tyveen päin. Poista tyvestä kova pala (1-3 cm). Kuumenna 1 rkl margariinia kattilassa ja hauduta parsan kuoret ja kovat palat. Deglaseeraa kasvisliemellä ja lisää pippuria, laakerinlehtiä ja sitruunaviipale. Keitä pienellä lämmöllä kunnes kuoret ja palat ovat kunnolla keitetyjä ja antavat makua. Siivilöi liemi ja pidä lämpimänä.
3. Paloittele parsat yhtä suuriin osiin. Irrota nuput ja keitä ne erikseen ja käytä ne keiton viimeistelyyn. Leikkaa sipuli ja 2 valkosipulinkynttä pieniksi paloiksi. Kuumenna 1 rkl margariinia ja kuullota sipuli ja valkosipuli kunnes ovat pehmeitä. Lisää parsapalat ja kuumenna noin minuutti. Deglaseeraa siivilöidyllä liemellä ja hauduta 15 min.
4. Ota keitto pois liedeltä, lisää Alpro Ruoka ruoanlaittovalmiste ja sekoita hyvin. Lisää nuput ja mausta muskotilla, rouhetulla pippurilla ja suolalla. Kuuttoi leivänviipaleet ja paista ne ruokalusikallisessa margariinia kunnes ovat kullanruskeita. Tarjoile parsakeitto kulhoissa ja koristele krutonkien ja gremolatan kanssa.



6 annosta



40min



Ainesosat

- 600 g valkoista parsaa
- 800 ml kasvislientä
- 1 pieni sipuli
- 1 sitruuna
- 1 laakerinlehti
- 4 valkosipulinkynttä
- 125 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- 75 g (3 rkl) margariinia
- 1/2 persiljanippu
- 2 viipaletta tummaa leipää
- Muskottia
- Rouhittua pippuria
- Suolaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmiste

