



Nakkiborssi hapankaalista (kuudelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

80 g	sipulia pilkottuna
2 rkl	voita tai öljyä
100 g	porkkanaa suikaleina
200 g	punahapankaalia valutettuna
150 g	punajuurisukaleita
2 rkl	fariinisokeria
2 rkl	vehnä jauhoja
1½ l	vettä
4 rkl	kanafondia tai kasvisliemikuutio
1 tl	timjama
(1 rkl	punaviinietikkaa)
400 g	nakkeja

Ruokaohje

- 1** Kuullota sipulit pannulla voissa. Laita kattilaan kaikki kasvikset ja lisää kuullotettu sipuliseos. Sekoita joukkoon fariinisokeri ja vehnä jauhot. Lisää vesi, johon sekoitettu fondi tai sulatettu kasvisliemikuutio.
- 2** Kuumenna keittoainekset sekoittaen, ettei vehnä jauho paakkuunnu. Anna keiton hautua yli tunnin, niin että kasvikset ovat varmasti pehmeitä. Lisää timjami ja nakit sekä tarkista, tarvitaanko viinietikkaa kirpeydeksi.
- 3** Halutessasi voit tarjota keiton smetanan tai crème fraichen kanssa. Alkukeitoksi voit keiton muuntaa jättämällä nakit pois ja tarkistamalla tarvitaanko ripaus yrttisuolaa. Keitto riittää alkukeittona kahdeksalle.

