

## **Kasvissosekeitto (n.10 heng)**

20 g rypsiöljyä tai voita

200 g purjoa

1,5 l kasvislientä, rouhittua mustapippuria, yrttimausteita

500 g kuorittuja perunoita

100 g kuorittua bataattia

200 g kukkakaalia

200 g parsakaalia

100 g sulatejuustoa

1 dl ruokakerma (laktoositon)

1. Kuumenna öljy tai voi kattilan pohjalla. Kuullota pestyt, pilkotut purjot.
2. Lisää kasvisliemi, mustapippurirouhetta sekä lohkotut perunat ja bataatit. Keitä puolipehmeiksi.
3. Lisää kukka- ja parsakaali lohkot. Hauduta kypsiksi.
4. Soseuta kypsät kasvikset sauvavatkaimella.
5. Lisää keittoon sulatejuusto ja ruokakerma. Voit halutessasi lisätä yrttejä joukkoon. Kiehauta vielä muutaman minuutin ajan. Tarkista maku.