

## **Kasvissosekeitto (n.120 heng)**

250 g rypsiöljyä tai voita

3 kg purjoa

18 l kasvislientä, rouhittua mustapippuria, yrttimausteita

5 kg kuorittuja perunoita

3 kg kuorittua bataattia

5 kg kukkakaalia

5 kg parsakaalia

1,5 kg sulatejuustoa

1,5 l 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.