

# Porkkana- ja Inkiväärikeitto, Vihreä Pesto ja Paahdettu Chorizo

kokonaisaika **50 min** 50 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**2243 kJ / 536 kcal**

Rasva: **38 g** Proteiini: **15 g**  
Hiilihydraatit: **33 g**

## AINEKSET

4 annosta

<b>300 g</b>	porkkanaa
<b>10 g</b>	tuoretta inkivääriä
<b>300 g</b>	perunaa
<b>0,5</b>	pieni sipuli
<b>20 ml</b>	rypsiöljyä
<b>800 ml</b>	kasvislientä
<b>80 ml</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike
<b>Chorizo:</b>	
<b>160 g</b>	chorizoa
<b>Pesto:</b>	
<b>80 g</b>	lehtipersiljaa
<b>0,5</b>	valkosipulinkynsi
<b>60 g</b>	macadamia pähkinöitä
<b>60 ml</b>	oliiviöljyä
<b>2 tl</b>	raastettua parmesania
	Suola
	Valkopippuria jauhattuna

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuori ja viipaloi tai kuutioi porkkanat. Kuori inkivääri ja leikkaa viipaleiksi. Kuori ja kuutio perunat ja sipuli. Lämmitä öjy pannulla. Hauduta inkivääriä ja sipulia öljyssä noin 3 minuuttia, lisää porkkanat ja peruna. Lisää liemi ja mausta Kikkoman Less Salt soijakastikkeella. Anna hautua kannen alla matalalla lämmöllä noin 45 minuuttia, välillä sekoittaen.

### Vaihe 2

Leikkaa chorizo ohuiksi siivuiksi. Aseta chorizo-viipaleet leivinpaperille. Paista 150 ° C asteessa noin 8 minuuttia tai kunnes ovat rapeita.

### Vaihe 3

Peston valmistus: huuhtelee persilja, ravistele kuivaksi ja nypi lehdet varsista erillee. Kuori ja pilko valkosipuli sekä pähkinät. Lisää persilja, valkosipuli ja pähkinät sekoitusastiaan. Lisää öljy ja soseuta sauvasekoittimella. Lisää parmesan. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Vaihe 4

Annostele kuuma keitto ja chorizo-viipaleet lämmitettyihin keittoastioihin ja lisää päälle viimeiseksi pesto.