

Ruusukaalikeitto pekonilla

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.134 kJ / 749 kcal

Rasva: **59 g** Proteiini: **22 g**
Hiilihydraatit: **59 g**

AINEKSET

2 annosta

Keitto:

200 g	ruusukaalia
150 g	perunoita
80 g	mukulaselleriä
40 g	sipulia
1	valkosipulinkynsi
2 rkl	oliiviöljyä
60 g	savupekonia kuutioina
15 g	voita
700 ml	kasvislientä
1,5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
0,5 rkl	silputtua timjamia
0,25 tl	jauhettua muskottipähkinää
0,5 tl	vastajauhettua mustapippuria
80 ml	kuohukermaa

Koristeluun:

20 g	saksanpähkinöitä
2 rkl	ranskankermaa
1 rkl	oliiviöljyä
1 tl	timjamin lehtiä

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g ruusukaalia - **150 g** perunoita - **80 g** mukulaselleriä - **40 g** sipulia - **1** valkosipulinkynsi - **2 rkl** oliiviöljyä - **60 g** savupekonia kuutioina - **15 g** voita - **700 ml** kasvislientä - **1,5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,5 rkl** silputtua timjamia - **0,25 tl** jauhettua muskottipähkinää - **0,5 tl** vastajauhettua mustapippuria - **80 ml** kuohukermaa
Halkaise ruusukaalit ja kuori ja kuutioi perunat, mukulaselleri ja sipuli. Silppua valkosipuli. Kuumenna oliiviöljy kattilassa ja paista pekoni rapeaksi. Siirrä sivuun ja jätä odottamaan. Lisää kattilaan voita ja kuullota sipulia, valkosipulia, ruusukaalia, perunoita ja mukulaselleriä hetki. Kaada kasvisliemi sekaan ja lisää Kikkoman soijakastike, timjami, muskottipähkinä ja pippuri. Keitä, kunnes kasvikset ovat kypsiä, ja soseuta keitto sitten sileäksi. Sekoita joukkoon kerma ja pekoni.

Vaihe 2

20 g saksanpähkinöitä - **2 rkl** ranskankermaa - **1 rkl** oliiviöljyä - **1 tl** timjamin lehtiä
Paahda saksanpähkinät kuivalla pannulla ja pilko ne rouheasti. Annostele keitto kulhoihin ja lisää sen päälle lusikallinen ranskankermaa, saksanpähkinöitä, tilkka oliiviöljyä ja muutama timjaminlehti koristeeksi.