



Hunaja & inkivääri porkkanakeitto

4 annosta

AINEKSET:

3 rkl voita
2 murskattua valkosipulinkynttä
3 kpl punasipuleita viipaloituna
2 kpl lehtisellerin vartta ohuina viipaleina
1 kg kuorittuja ja paloitetuja porkkanoita
3 rkl tuoretta hienonnettua inkivääriä
1,5 l kasvislientä
1 dl [SAM AROMA DELI HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#)
3 dl ruokakermaa
1 tl suolaa
leipäkrutonkeja maun mukaan

VALMISTUS:

1. Sulata kattilassa voi, ja lisää valkosipuli, sipuli, sellerinvarret ja porkkana.
2. Kuullota miedolla lämmöllä 10 – 15 minuuttia kannen alla välillä sekoittaen, kunnes kasvikset ovat paahtuneita.
3. Lisää liemi, kuumenna kiehuvaksi ja keitä miedolla

lämmöllä kypsäksi, noin 15 minuuttia.

4. Nosta liedeltä, lisää korianteri ja [HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#).
Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää lopuksi kerma ja kuumenna keitto, tarjoa.

Koristele leipäkrutongeilla.