Annoksia: 4

Porkkana-inkiväärikeitto ja lehtikaalipesto

Aika: 20 minuuttia

Lämmittävä ja maukas keitto valmistuu muutamassa sekunnissa. Kuori, sekoita, valmis! Käytä lisukkeena lehtikaalipestoa, joka valmistuu lähes yhtä nopeasti.

Ainekset
800 g porkkanoita
8 dl vettä
4 dl kookosmaitoa
2 cm tuoretta inkiväärä
1 keltasipuli
1 valkosipulinkynsi
1 tl paprikajauhetta
1 tl jauhettua kanelia
1 rkl omenasiiderietikkaa

Lehtikaalipesto
100 g lehtikaalia
1 dl kylmäpuristettua oliiviöljyä
1 pieni valkosipulinkynsi
1 dl tuoretta persiljaa
1 tl omenasiiderietikkaa
1/2 dl kurpitsansiemeniä
suolaa ja mustapippuria

Päälle
1 rkl chiansiemeniä
Tuoretta korianteria

Tee näin
Pese porkkanat ja leikkaa niistä päät pois. Kuori sipuli ja valkosipuli. Pese inkiväärі huolellisesti. Sekoita kaikki ainekset High Speed Blenderissä keittotoiminnon avulla sileäksi ja lämpimäksi.

Sekoita lehtikaalipeston ainekset sauvasekoittimella makusi mukaiseksi pestotahnaksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile keitto pestonokareen ja tuoreen korianterin kera. Ripottele päälle chiansiemeniä.

Vinkki! Jos haluat keitosta ruokaisamman, lisää päälle keitettyä tai idätettyä kvinoaa.

Vinkki! Säilytä ylimääräinen pesto ilmatiiviissä astiassa jääkaapissa. Pesto säilyy kaksi viikkoa.