



Lämmin ja täyteläinen batattikeitto saa bataatin lisäksi rakennetta ja makua perunasta ja kuohukermasta ja pientä potkua chilistä.

Samettista bataattikeittoa, rapeaa lehtikaalia ja paahdettuja siemeniä

8 annosta

1 kg bataattia
200 g jauhoisia perunoita
150 g sipulia
20 g rypsiöljyä
1200 g kasvislientä
10 g punaista chiliä
10 g suolaa
200 g kuohukermaa

100 g lehtikaalisiivuja
100 g siemensekoitusta

1. Kuori ja pilko bataatit tasakokoisiksi kuutioiksi. Kuori ja pilko myös perunat. Hienonna sipuli ja chili.
2. Lisää kaikki kasvikset laakeapohjaiseen kattilaan öljyn kanssa ja freesaa hetki.
3. Lisää kasvisliemi ja keitä kunnes kasvikset ovat kypsiä.
4. Siirrä seos blenderiin ja aja tasaiseksi.
5. Lisää lopuksi kerma sekä suola ja kuumenna.
6. Leikkaa lehtikaali ohueksi julienneksi. Kuumenna öljy 180 asteeseen ja frittaa lehtikaaleja noin 20-30 sekunnin ajan. Siirrä paperin päälle ja lisää hieman suolaa.
7. Kuumenna paistinpannu ja paahda siemeniä keskilämmöllä, kunnes ovat saaneet hennon paahduneen värin.



Culinary Team
Finland