

Lipstikkakeitto

Mysi Lahtisen legendaarinen resepti

6 annosta, valmistus yli 60 min

Ainekset:

- 1 rkl voita
- 4 – 5 sipulia
- ½ litraa tuoretta lipstikkasilppua
- 2 l vettä
- 3 - 4 kasvisliemikuutiota
- 2 – 3 perunaa
- 2 dl kermaa
- 3 rkl vehnäjauhoja

Valmistus:

1. Kuumenna kattilassa voi ja kuullota siinä hienoksi leikatut sipulit kuultaviksi.
2. Lisää vähintään kahvikupillinen silputtua lipstikkaa ja kääntelee seosta, ettei se pala pohjaan. Pienennä lämpöä.
3. Lisää vesi, kasvisliemikuutiot ja raastetut perunat.
4. Anna keiton kiehua hissukseen kannen alla puolisen tuntia
5. Sekoita vehnäjauhot kylmään vesitilkkaan. Lisää keittoon puolet kermasta ja vehnäjauhosuurus.
6. Anna keiton kypsyä vielä puolisen tuntia.
7. Lisää loput kermasta ja anna keiton olla ilman kantta pari minuuttia.

Lisäksi:

Tarjoa lipstikkakeitto tuoreen ruisleivän kanssa

Vinkki:

Parhaan maun keitto saa alkukesän lipstikasta (kuvassa). Lipstikka kasvaa ja tekee uusia lehtiä koko kesän. Nypi myöhemmin kesällä keittoon pienimmät ja tuoreimmat vaalean vihreät lehdet.

Kuvat Päivi Isotalo



Päivin kommentit: ”Tämä keitto on meidän perheen kesän suosikki. Keitto on samettisen pehmeää ja maukas. Valmistukseen menee aikaa, lähinnä kypsymisen seurantaan, mutta lopputulos palkitsee. Annos on kevyt, mutta ruisleivän kera kyllä vatsa täyttyy.”