

Tomaattinen mustapapukeitto

Lempeästi potkiva papusoppa, eli tomaattinen mustapapukeitto muuttuu arkiruoasta juhlapöydän keitoksi, kun tarjoat sen kanssa nachoja ja ranskankermaa.

Vegaanit voivat korvata ranskankerman helposti kaurafraichella.

Ainekset:

6 henkilölle

- 1 punasipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 1/2 chiliä
- 4 dl vettä kasvislientä
- 300 g paseerattua tomaattia
- 230 g käyttövalmiita mustapapuja (valutettu paino)
- 240 g käyttövalmiita voipapuja (valutettu paino)
- 1 limen mehu
- suola
- pippuri
- 1 tl jeeraa (juustokuminaa)

Valmistus:

20 min

- Viipaloi sipulit ja chili ja kuullota öljyssä kattilassa. Kaada päälle kasvisliemi, paseerattu tomaatti ja keitä 10 minuuttia. Lisää pavut, limen mehu ja mausteet. Keitä vain sen verran, että pavut lämpenevät.

Lisäksi:

Tarjoa keitto ranskankerman (tai kaurafraichen) ja nachojen kera

Ohje Alkon Reseptivalikoimasta

Gluteeniton/kasvisruokavalio/Laktoositon/Vegaaninen

Kuvat Tarja Salin

Tarjan kommentit: ”Keitto oli hyvää. Oli myös helppo ja nopea valmistaa. Paseeratun tomaatin voi korvata myös tomaattimurskalla. Tarjosin keiton kaurafraichen ja kauraleivän kera. Hyvä myös esim. tortillojen täyteenä. Tämä ohje jää käyttöön meillä!”

