

MAAPÄHKINÄKEITTO

4 annosta

- 2 (puna)sipulia
 - 4 valkosipulinkynttä
 - 4 keskikokoista porkkanaa tai 1 bataatti
 - 2 rkl tuoretta/2 tl kuivattua inkivääriä
 - 1 l vettä
 - 2 kasvisliemikuutiota
 - n. 1 dl tomaattipyreetä
 - 1 dl maapähkinävoita
 - 1 rkl sitruunamehua
1. Hienonna sipulit ja valkosipuli. Kuori ja kuutioi bataatti. Jos käytät tuoretta inkivääriä, kuori ja raasta se.
 2. Mittaa kattilaan vesi ja kasvisliemikuutiot. Kun liemi kiehuu, lisää joukkoon sipulit, bataatti ja inkivääri. Keitä noin 15 minuuttia.
 3. Valmista keittämisen aikana lehtikaalisipsit. Huuhtelee lehtikaalin lehdet ja poista lehdistä puiseva varsiosa. Revi lehdet paloiksi leivinpaperille. Lisää joukkoon öljy ja suola. Sekoittele niin, että öljy leviää tasaisesti kaikkialle. Paista uunissa 180-asteessa n. 15 minuuttia.
 4. Mittaa kuumuutta kestäväään kulhoon tomaattipyree ja maapähkinävoi. Lisää joukkoon 2 dl kuumaa kasvilientä kattilasta. Sekoita seos tasaiseksi ja lisää kattilaan. Anna kiehua vielä 5 minuuttia.
 5. Soseuta keitto halutessasi. Lisää vettä tarvittaessa ja tarkista maku. Tarjoile halutessasi lehtikaalisipsien kanssa.

VINKKI! Maapähkinävoin voi myös valmistaa itse. Paahda maapähkinöitä 175-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia, kunnes pähkinät ovat saaneet hieman väriä ja öljy on selvästi lähtenyt irtoamaan pähkinöistä. Kaada pähkinät tehosekoittimen tai monitoimikoneen kulhoon. Jauha pähkinät hienoksi tahnaksi.

Testattu Marttakeittiössä.

LEHTIKAALISIPSIT

4 annosta

- 150 g lehtikaalia (5-6 lehteä)
 - 2-3 rkl oliiviöljyä
 - 0,25 tl suolaa
1. Huuhtelee lehtikaalin lehdet ja poista kovat lehtiruodit. Leikkaa lehdet suupaloiksi ja levitä ne pellille leivinpaperin päälle.
 2. Kaada päälle öljyä ja suolaa. Sekoittele niin, että öljy leviää tasaisesti lehdille.
 3. Kypsennä 150-asteisen uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.

Ohut kaali kärehtää helposti, joten seuraile sipsien tummumista.

Testattu Marttakeittiössä

PAAHDETUT KIKHERNEET

6 annosta

- 1 prk kypsiä kikherneitä (230 g)
 - 1 rkl rypsiöljyä
 - 1 tl juustokuminaa
 - 1 tl jauhettua korianteria
 - 1 tl curryjauhetta
 - ripaus suolaa
1. Huuhtelee kikherneet siivilässä.
 2. Lisää pannulle kikherneet, öljy ja mausteet suolaa lukuun ottamatta. Paahda kikherneitä pannulla miedolla lämmöllä noin 10–15 minuuttia. Lisää ripaus suolaa.

Nauti keiton kanssa.

YRTTILEVITE

- 250 g maitorahkaa
- 200 g kevytlevitettä
- runsaasti hienoksi leikattuja mausteyrttejä (basilikaa, persiljaa, ruohosipulia, timjamia, oreganoa)
- mustapippuria tai sitruunapippuria

Valmistusohje

1. Sekoita esimerkiksi monitoimikoneessa maitorahka, kevytlevite ja runsaasti hienonnettuja yrttejä.
2. Mausta valkosipulilla ja pippurilla. Maistuu [tuoreen leivän](#) kanssa.

YRTTIÖLJY

- 2 dl tuoreita yrttejä (esim. persiljaa ja basilikaa)
 - 1,5 dl rypsiöljyä
 - 1 rkl omenaviinietikkaa
 - mm suolaa ja sokeria
1. Mittaa ainekset kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi.