

Laskiaisen hernekeitto

'Lasillinen valkoviiniä tekee perinteisestä hernerista kartanoherkkua.'



AINEKSET

2,5 l vettä (voit korvata halutessasi osan vedestä valkoviinillä)

500 g kuivattuja herneitä

500 g savukinkkua tai -potkaa, pekonia tms.

sipulia

2 kpl kasvis- tai lihaliemikuutiota

Suolaa ja pippuria

1 tl kuivattua tai 1 rkl tuoretta meiramia hienonnettuna



KEITOT



4 HLÖ



+ 60 MIN

- 1** Aloita kaatamalla liotusvesi yön yli lionneista herneistä pois ja huuhtele ja valuta.
- 2** Mittaa vesi (ja valkoviini) kattilaan ja lisää herneet joukkoon. Hienonna sipuli ja lisää se sekä liemikuutiot kattilaan.
- 3** Anna keitoksen kiehua miedolla lämmöllä noin 2-3 tuntia.
- 4** Paloittele liha ja lisää lihanpalat keiton joukkoon. (Jos käytät savupotkaa laita se jo herneiden kanssa samaan aikaan antamaan makua. Nosta liha savupotka kattilasta kun herneet ovat kypsiä ja irrottele liha luusta, kuutioi ja lisää keittoon).
- 5** Mausta keitto oman maun mukaan suolalla, pippurilla ja meiramilla.
- 6** Anna keiton kiehua vielä hetki ennen tarjoilua. Tarkasta maku ja tarvittaessa mausta lisää.
- 7** Tarjoile keitto sinapin ja ruisleivän kanssa.