

Maa-artisokkakeittoa

Maa-artisokka on maukas ja juhlava raaka-aine, jonka toimii parhaiten juuri keitoissa. Viimeistele munakoisokaviaarilla.



AINEKSET

600 g maa-artisokkia (noin 10 kpl)

1 sipuli

1 valkosipulin kynsi

300 g jauhoista perunaa (Puikula tai Rosamunda)

50g voita

7 dl kasvis- tai kanalientä

2 dl kuohukermaa

suolaa ja mustapippuria

ripaus muskottipähkinää

MUNAKOISOKAVIAARI

200 g grillattua munakoisoa

200 g aurinkokuivattua tomaattia

2 oksaa timjamia



KEITOT



4 HLÖ



30-45 MIN

- 1** Kuori maa-artisokat ja perunat, pilko niitä vähän pienemmiksi. Kuori ja pilko sipuli ja valkosipuli.
- 2** Kuumenna rasva kattilassa ja kuullota siinä sipuli, timjami ja valkosipuli. Lisää maa-artisokat ja pyörittele hetki.
- 3** Lisää liemi, perunat ja mausteet. Kypsennä kunnes vihannekset ovat pehmenneet eli noin 15 minuuttia.
- 4** Lisää vielä kerma ja kiehauta. Soseuta keitto sauvasekottimella, mausta ja tarkista maku.
- 5** Kuutioi munakoiso ja tomaatti pieniksi kuutioiksi. Mausta timjamilla. Laita muotilla lautasen keskelle keko munakoisokaviaaria ja ympärille vaahtoavaa keittoa. Tarjoa keiton kanssa tuoreita sämpylöitä tai leipäkrutonkeja.