



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJAINEN KALKKUNAKEITTO



AINEKSET KAHDEKSALLE

- n. 800 g kalkkunan rintafileetä
- 2 rkl voita
- 200 g yrttituorejuustoa
- 4 perunaa
- 4 porkkanaa
- 1 palsternakka
- 3 valkosipulinkynttä
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 30 viherpippuria
- tuoretta timjamia
- suolaa

Hienonna valkosipulit ja laita voin kanssa reilun kokoiseen kattilaan lämpenemään.

Lorauta 1,5 litraa vettä kiehumään kattilaan. Kuori ja leikkaa perunat, porkkanat ja palsternakka kuutioiksi. Laita kasvikset myös kiehumään. Mausta keitto hunajalla ja viherpippureilla.

Keiton kiehuessa leikkaa kalkkuna suikaleiksi.

Kun kasvikset ovat kiehuneet lähes kypsiksi, lisää kalkkunasuikaleet sekä tuorejuusto. Kiehuta kalkkunakeittoa vielä muutama minuutti liedellä, tarkista suola ja revi mukaan myös kourallinen timjamin lehtiä. Nosta pöytään kannen alle tekeytymään vähintään vartiksi.

Tarjoa hunajainen kalkkunakeitto hyvän leivän ja voin kanssa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

