



Hunajainen valkosipulikeitto

AINEKSET KUUELLE

- 2 kokonaista valkosipulia
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 sipuli
- 1 jauhoinen peruna
- 2 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl voita
- 8 dl kanalientä (voi korvata kasvisliemellä)
- 2 dl kermaa
- 2 rkl tuoretta oreganoa tai timjamia
- ½ tl suolaa
- ½ tl valkopippuria
- 100 g pekonia (voi jättää pois)

Leikkaa valkosipuleista kanta pois ja laita folioon. Pyörittele kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä joukkoon, kierrä folio kiinni ja paahda 200°C uunissa 25 minuuttia.

Laita kanaliemi kiehumaan. Kuori ja pilko sekaan sipuli sekä peruna. Keitä hissukseen kannen alla niin kauan, että kasvikset kypsyvät.

Nosta valkosipulit uunista ja avaa folio varovasti. Jäähdytä hetki ja purista valkosipulit kuorestaan keiton joukkoon. Mausta valkosipulikeitto hunajalla, valkopippurilla ja suolalla. Laita kerma sekä voi sekaan ja aja tasaiseksi sauvasekoittimella.

Tarjoile hunajainen valkosipulikeitto koristelemalla annokset rapeaksi paahdetuilla pekoni kuutioilla sekä tuoreella yrtillä.



Meidän hunaja on
puhtaasti suoraan
SUOMEN LUONNOSTA
KÄSITYÖLLÄ
KERÄTTYÄ.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI