

FENKOLI





FENKOLI- VALKOPAPUKEITTO

Kolmelle

200 g fenkolin valkoista osaa

10 cm pala purjoa

2 rkl öljyä

1 dl valkoviiniä

1 kasvisliemikuutio

½ L vettä

1 prk (400g) kypsää valkopapuja

1prk (2,5dl) kaurakermaa tai
kermaa

fenkolisuolaa viimeistelyyn

Leikkaa fenkoli ja purjo paloiksi.
Kuullota öljyssä. Lisää valkoviini ja
keitä, kunnes viini on haihtunut.
Lisää vesi ja keitä n. 10 minuuttia.
Lisää pavut ja kerma ja soseuta
tehosekottimessa sileäksi. Tarjoile
fenkolisuolan kanssa.

---->

Erika Helme & Lotta Seppä



Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm