

Purjo-perunasosekeitto (4 annosta)

2 isoa purjoa (n. 600g)

3-4 isoa jauhoista perunaa (saman verran kuin purjoa)

8 dl vettä

1 kasvisliemikuutio

1 prk kaurakerma juuston makuinen

mustapippuria

paprikaa

kuivattua piparjuurta

pari kierrettä merisuola-chilimyllystä

suolaa loppumaustamiseen

1. poista purjoista kannat, halkaise pituussuunnassa ja huuhtelee hyvin. silppua paloiksi ja laita kattilaan.
2. huuhtelee, kuivaa ja kuori perunat. Säästä kuoret, jos haluat tehdä perunankuorichipsejä keiton päälle. Pilko perunat ja lisää kattilaan purjojen päälle.
3. Lisää vesi, kasvisliemikuutio sekä muut mausteet paitsi suola. Pyörittele perunat vedenpinnan alle, kun purjot hieman pehmenyvät. Keitä, kunnes perunat ovat kypsät
4. Soseuta sauvasekoittimella / tehosekoittimessa. Lisää kaurakerma ja kiehauta uudestaan.
5. Tarkista maku ja lisää tarpeen vaatiessa mausteita ja suolaa.
6. Nauti.

Perunankuorichipsit

kuorittujen perunoiden kuoret

mustapippuria

paprikajauhetta (normaali tai savun makuinen)

suolaa

rypsiöljyä / juoksevaa margariinia

1. laita kuivat perunankuoret 3 litran pakastepussiin
2. lisää mustapippuria, suolaa ja paprikajauhetta sekä loraus valitsemaasi rasvaa.
3. sulje pussi ja hölskyttele, kunnes mausteet ovat tasaisti kaikkien kuorenpalasten päällä.
4. Paista 250 asteisessa uunissa grillivastuksella, kunnes perunankuoret ovat rapeita.
5. Ripottele halutessasi lautaselle keiton pinnalle juuri ennen tarjoilua.

