

Helppo hernesosekeitto,

2 pussia (400 g) pakasteherneitä

1 pieni sipuli

1 rkl voita

4 dl vettä

1 kasvis- tai kanaliemikuutio

(suolaa)

riipaus mustapippuria

aavistus salviaa

1 dl ruokakermaa

1. Kuori ja hienonna sipuli.
2. Kuullota sipulisilppu voissa kattilassa.
3. Lisää jäiset herneet ja kääntele niitä miedolla lämmöllä kunnes ne kuumenevat.
4. Lisää vesi ja murennettu liemikuutio sekä mausteet.
5. Keitä noin kymmenen minuuttia.
6. Soseuta sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa.
7. Kuumenna keitto uudelleen kiehuvaksi ja lisää kerma.
8. Hauduta hetki ja tarjoa.

