

Porkkana-kookoskeitto

- 1 kg porkkanoita
- 2 sipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl öljyä
- 1 tl currya
- ½ tl jauhettua juustokuminaa
- 1 dl punaisia linssejä
- 2 kasvisliemikuutiota
- 1 prk kookosmaitoa tai -kermaa

Kuori ja paloittele porkkanat ja sipulit. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota siinä hetki porkkanapaloja, sipulia ja mausteita. Huuhtelee linssit runsaalla vedellä tiheässä siivilässä. Lisää linssit, vesi ja liemikuutiot kattilaan. Keitä keskilämmöllä kannen alla noin 30 minuuttia, kunnes porkkanat ovat kypsiä. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Lisää kookosmaito ja tarkista maku. Jos keitto on liian sakeaa, lisää tilkka nestettä.

Talkkunahyve

- 200 g puolukoita
- 2 ½ dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta
- 250 g rahkaa
- ½ dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- ½ dl talkkunaa
- Pinnalle:
kokonaisia puolukoita

- 1 Soseuta kokonaiset puolukat monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella.
- 2 Vatkaa vaniljakastike vaahdoksi.
- 3 Sekoita joukkoon puolukkasose, rahka, sokeri, vaniljasokeri ja talkkuna.
4. Kaada talkkunahyve joko tarjoiluastiaan tai annosmaljoihin. Koristele kokonaisilla puolukoilla.