

## Sakea Chorizomakkara-kasviskeitto smetanasilmällä

10 hengelle

600 g Lagerblad pieni chorizopyörykkä (8 g)  
900 g perunaa kuorittuna  
500 g palsternakkaa kuorittuna  
500 g sipulia kuorittuna  
250 g punaista paprikaa halkaistuna ja siemenettömänä  
250 g keltaista paprikaa halkaistuna ja siemenettömänä  
25 g paprikajauhetta tai savupaprikajauhetta  
75 g tomaattipyree  
3 l kanalientä  
Rypsiöljyä kuullottamiseen  
Mustapippuria ja suolaa maustamiseen  
Smetanaa tarjoiluun

Leikkaa perunat, porkkanat ja palsternakka 2 x 2 cm:n kuutioiksi. Kuutio paprikat ja hienonna sipuli. Kuullota kattilassa öljyssä chorizopyöryköitä, porkkanaa, perunaa, palsternakkaa, sipulia ja paprikakuutioita. Lisää paprikajauhe ja tomaattipyree. Kääntelee 1 min. Lisää kanaliemi. Keitä 20 min kunnes perunat ja kasvikset ovat kypsiä. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Annostele kulhoihin ja viimeistele smetanalla.



**LAGERBLAD FOODS**