



PAAHDETTU JUURESLEIMI

# Marokkolainen porkkana-linssikeitto, vegaani

## AINEKSET

4 annosta

4–5 isoa porkkanaa  
1 iso sipuli  
1 pieni paprika  
2 rkl öljyä  
2 rkl inkiväriä hienonnettuna  
1 tl kurkumaa  
1 tl juustokuminaa  
pala tuoretta chiliä maun mukaan  
1 tl suolaa

### 8 dl Paahdettua juureslientä

2 dl kookoskermaa  
2 dl punaisia linssejä

paahdettuja kookoslastuja

## VALMISTUS

30 min

Kuori ja paloittele porkkanat ja sipuli.  
Lohko paprika.

Kuullota porkkanat, sipuli, paprika ja mausteet  
öljyssä. Mausta suolalla ja kuullota vielä hetki.

Lisää juuresliemi ja hauduta miedolla  
lämmöllä kannen alla noin 20 minuuttia.  
Lisää linssit ja hauduta vielä 10 minuuttia.

Soseuta keitto sauvasekoittimella ja ohenna  
tarvittaessa juuresliemellä. Tarkista maku.

Annostele lautasille ja ripottele pinnalle  
paahdettuja kookoslastuja.  
Nauti maalaisleivän kera.