

Marja Innasen Borssikeitto

2	rkl	öljyä
300	g	raakaa punajuurta
1	rkl	etikkaa
1	pala	valkokaalia
2	kpl	porkkanaa
½	kpl	selleriä
1	kpl	palsternakkaa
1	l	lihalientä
50	g	savukylkeä
		suolaa
		persiljaa
1	dl	smetanaa

Kuori kaikki juurekset ja leikkaa ne ja kaali suikaleiksi. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota punajuurisuikaleita noin 15 minuuttia. Lisää joukkoon etikka ja hauduta hetki. Kaada kattilaan puolet lihaliemestä ja hauduta kypsäksi. Kuullota toisessa kattilassa öljyssä muut juuressuikaleet ja kaali ja lisää kattilaan loput liemestä sekä suikaleiksi leikattu savukylki. Hauduta kypsäksi. Yhdistä keitot juuri ennen tarjoilua. Lisää suolaa ja ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa. Tarjoa smetanan kanssa. Keitto valmistetaan näin kahdessa erässä, jotta juuresten oma väri säilyisi ja keitosta tulisi kauniimman värinen.

