

Kikhernekeitto

Ρεβίθια σούπα

300 g	Kuivattuja kikherneitä
1 dl	Oliiviöljyä
1	Iso sipuli
1 rkl	Vehnäjauhoja
1	Sitruunan mehu
	Suolaa
	Mustapippuria
	Silputtua persiljaa



Liota kikherneitä kylmässä vedessä yön yli.

Valmistusvaiheessa valuta kikherneet. Huuhtele ne hyvin ja valuta uudelleen.

Kuori ja silppua sipuli.

Laita oliiviöljy pataan ja kuumenna. Laita sipulit joukkoon ja anna niiden kuullottua.

Lisää pataan kikherneet ja kääntele seosta hetken aikaa.

Lisää päälle kuumaa vettä niin paljon, että herneitten päällekin jää muutaman sentin kerros vettä.

Anna kiehua hetkinen ja kuori päälle tuleva vaahto pois, mikäli sitä tulee.

Laske lämpöä, lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

Anna porista kannen alla pienellä lämmöllä reilu tunti tai kunnes kikherneet ovat kypsiä.

Sekoita jauhojen joukkoon haarukalla puristettu sitruunan mehu.

Lisää jauhoseos pataan vähän kerrallaan kokoajan hyvin sekoittaen.

Maista ja lisää tarvittaessa mausteita. Myös sitruunamehua voi lisätä maun mukaan.

Laita kansi takaisin päälle ja kypsennä n. 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Jos keitto tuntuu liian löysältä,

- voit ottaa siitä pienen osan ja pyöräyttää tehosekoittimessa ja lisätä takaisin keittoon.

- voit käyttää sauvasekoitinta padassa hetken aikaa (ei kannata kuitenkaan soseuttaa)

Ripottele valmiin keiton päälle persiljasilppua. Lautasella keiton päälle voi pirskauttaa myös hiukan oliiviöljyä.