

Pikkelöidyllä punasipulilla, mädillä ja paahdetuilla hasselpähkinöillä höystetty maa-artisokkakeitto



Pikkelöity punasipuli:

2 aivan pientä punasipulia
1 dl vettä
1 rkl sokeria
2 tl etikkaa

Maa-artisokkakeitto:

600 g maa-artisokkaa
1 ruokasipuli
2 dl valkoviiniä
3 dl kermaa
6 dl vettä
suolaa, pippuria

Päälle:

extra-neitsytoliiviöljyä
1 dl hasselpähkinöitä
8 tl muikun- tai siianmätiä
1 rasia vihanneskrassia

1. Pickelöity punasipuli: Kiehauta vesi ja lisää siihen sokeri ja viinietikka. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Puolita sipulit, leikkaa pois päät ja pane sipulit liemeen. Anna vetäytyä noin tunnin.

2. Maa-artisokkakeitto: Kuori ja pilko pieneksi sipulit ja maa-artisokat. Kuullota sipuli voissa. Lisää valkoviini ja keitä hiljaa kokoon, niin että nestettä jää jäljelle noin kolmasosa alkuperäisestä. Lisää kerma ja vesi. Lisää myös pilkotut maa-artisokat ja keitä ne pehmeiksi (noin 10–15 minuuttia). Soseuta keitto ja mausta suolalla ja pippurilla.

3. Paahda hasselpähkinöitä kuivalla pannulla ja hiero sen jälkeen pyyhkeen avulla kuoret pois. Jaa keitto kulhoihin ja valuta päälle hiukan oliiviöljyä. Pane päälle mätiä, pickelöityä punasipulia, hasselpähkinöitä ja leikattua vihanneskrassia.