

Täydellinen tomaattikeitto

Hieman yli 1 litra keittoa (3:lle pääruoaksi)

Tarvitset

1 kg tuoreita tomaatteja (tai hyvälaatuisia kokonaisia tölkkitomaatteja, 2-3 tlk)
2 sipulia
5 valkosipulinkynttä
1 porkkana
3 rkl oliiviöljyä
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
mustapippuria
4 tuoretta basilikanvarrtta (voit säästää lehdet koristeluun tai keittää mukaan)
4 dl kasvis/kanalientä (4 dl vettä + 1 annosfondi)
1 rkl balsamicoa
½ tl suolaa
1 tl sokeria
mustapippuria

Ohjeet

Lämmitä uuni 220 asteiseksi.

Kuori porkkana ja sipulit. Älä kuori valkosipulia. Pilko porkkana ja sipulit isoiksi lohkoiksi. Littaa veitsellä valkosipulit kuorineen, niin että ne rusahtavat (tämä ehkäisee niiden totaalista kuivumista).

Halkaise tomaatit. Jos käytät tölkkitomaatteja, niin ota liemi talteen ja halkaise samoin tölkkitomaatit.

Laita ne leivinpaperin päälle leikkuupinta ylöspäin.

Lisää sipulit, valkosipulit ja porkkana.

Lorauta päälle oliiviöljy, sokeri, suola ja muutama rouhaisu mustapippuria.

Paahda n. 45 minuuttia. Ota valkosipulinkyntset 30 minuutin jälkeen pois uunista. Poista kuoret.

Lisää ainekset kattilaan. Lisää joukkoon basilikan varret ja kana/kasvisliemi.

Lisää myös tölkkitomaattien liemi, jos käytit niitä.

Keittele hiljaksiin 20-30 minuuttia. Mausta keitto suolalla, sokerilla, mustapippurilla ja balsamicolla.

Soseuta.

(7.11.2019 Johanna Nukala)

