



Tulinen tomaattikeitto

Aineet: 2 rkl öljyä
1 sipuli
3 valkosipulinkynttä
1/2 purjoa
2 tlk tomaattimurskaa
1 prk tomaattisoseetta tai 1 prk tomaattipyrettä
3 dl vettä
1 kanaliemikuutio
4 perunaa
2 tl hunajaa tai sokeria
pieni pala chiliä murskattuna tai chilijauhetta
basilikkaa, timjamia
tabascoa
pippurisekoitusta
päälle:
persiljaa
kurkkukuutioita tai juustoraastetta

Valmistus: 1. Pilko kaikki kasvikset. Kuullota sipulia ja valkosipulia hetki öljyssä, lisää sitten purjo, tomaattimurska, tomaattipyre ja vesi sekä kanaliemikuutio. Lisää seuraavaksi pilkotut perunat ja hunaja. Mausta tuliseksi ja hauduta noin 15 minuuttia. Voit halutessasi soseuttaa keiton.

2. Ripottele pinnalle runsaasti persiljaa ja kurkkukuutioita tai vahvaa juustoraastetta. Tarjoa porkkanasämpylöiden kanssa.