



Tomaattisipuliomenakeitto

Aineet: 2 sipulia
1 rkl öljyä
1/2 kg tomaatteja
4 isoa omenaa
1 l vettä tai kasvislientä
1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1/2=1 tl sokeria
1 tlk (1 dl) smetanaa tai
50 g voita
2 rkl vehnä jauhoja
(1/2=1 tl hienonnettua basilikaa)

Valmistus: Pistele tomaatit haarukalla ja nosta kattilaan tai kulhoon. Kaada päälle kiehuva vettä. Seisota pari minuuttia, kaada vesi pois ja kuori. Kuori ja hienonna sipulit kattilaan. Pehmitä silppu ruskistamatta öljyssä. Lisää lohkotut tomaatit ja omenat, joista olet poistanut kuoret ja siemenkodat. Sekoita, lisää vesi ja mausteet. Keitä kunnes ainekset pehmenevät. Lisää tarpeen mukaan vettä. Soseuta keitto. Suurusta se smetanaan tai pehmeään voihiin sekoitetuilla jauhoilla. Keitä 5-10 minuuttia. Tarjoa lisänä leipää.

Vihje:

Jos haluat tehdä keitosta ruokaisamman, voit lisätä siihen keittämisen alkuvaiheessa 1/2 dl riisiä ja loppuvaiheessa 150 g kuutioitua savukinkkua.

Työ helpottuu, jos käytät tuoreiden tomaattien sijasta säilöttyjä tomaatteja.