



Tomaattinen minestrone

Aineet: 2 rkl öljyä
100 g sipulia
2 valkosipulinkynttä
150 g savukinkkua suikaleina
1 ps (250 g) keittovihanneksia
1 tlk (500 g) paseerattua tomaattia
3/4 l vettä
1 kasvisliemikuutio
hiukan vastajauhettua mustapippuria
2 tl pizzamaustetta

Valmistus: Kiehauta silputtu sipuli ja hienonnettu valkosipuli öljyssä tilavan teflonkattilan pohjalla. Lisää kinkkusuikaleet ja keittovihannekset, sekoittele, kunnes vihannekset ovat sulaneet ja kuumentuneet. Lisää tomaatti, vesi ja liemikuutio. Kuumenna keitto kiehuvaaksi. Katko spagetti noin 3 cm:n paloiksi keittoon. Lisää pizzamauste ja hiukan vastajauhettua mustapippuria ja anna keiton kiehua, kunnes spagetti on kypsää eli noin 15-20 minuuttia. Tarjoa keiton kanssa vaaleata leipää.

www.superkokki.com