



Punertava sipulisosekeitto

Aineet: 5-6 sipulia
2 perunaa
4-5 valkosipulinkynttä
1 tlk (70 g) tomaattisoseetta
1 l vettä
2 tl sokeria
1 tl suolaa
10 viherpippuria
½-1 dl smetanaa tai ruokakermaa
silputtua persiljaa tai tilliä
(150 g katkarapuja)

Valmistus: Kuori sipulit sekä perunat ja leikkaa ne pienemmiksi paloiksi.

Sitä nopeammin ne kypsyvät, mitä pienemmiksi olet ne pilkkonut.

Silppua valkosipulinkynnet. Kiehauta tomaattisose tilkassa öljyä kattilassa. Lisää joukkoon sipulit, perunat ja valkosipulinkynnet sekä vesi.

Mausta seos sokerilla, suolalla ja viherpippurilla. Anna kiehua kypsäksi. Soseuta keitto sauvasekoittimella tai haluamallasi tavalla. Jos keitto on liian paksua, lisää tilkka vettä. Lisää valmiin keiton joukkoon smetanaa tai kermaa ja silputtua persiljaa tai tilliä.

Jos haluat, sekoita keiton joukkoon kuumenemaan ennen tarjoilua katkarapuja.