



Kylmä tomaattikeitto

Aineet: 700 g Tomaattia kypsänä
1-2 kynttä Valkosipulia
1,5 rkl Sitruunamehua
2 rkl Oliiviöljyä
Suolaa
Pippuria jauhettuna
Basilikanlehtiä

Valmistus: Kuori tomaatit, paloittele ja poista kuori. Kuori irtoaa helposti, kun kastat tomaatit nopeasti kiehuvan kuumaan veteen. Laita tomaatit oliiviöljyn ja sitruunamehun joukkoon, lisää valkosipuli, suola ja pippuri. Sekoita tasaiseksi. Siivilöi siemenet pois. Laita kylmään ainakin tunniksi tai yön yli. Koristele basilikan lehdillä.

www.superkokki.com