



Toscanalainen tomaattikeitto

Aineet: 7 rkl oliiviöljyä
1 rkl salviasilppua
8 rkl basilikasilppua
2 sipulia hienonnettuna
225 g hienonnettua varsiselleriä lehtineen
225 g savoiijinkaaliala ohuina viipaleina
suolaa
pippuria
4 isoa valkosipulinkynttä ohuina viipaleina
2,5 rkl tomaattisosea
1,4 kg säilöttyä tomaattimurskaa
7,5 dl kasvislientä
175 g päivän vanhaa vaaleaa leipää 2,5 cm:n kuutioina
Lisäkkeeksi parmesaani raastetta.

Valmistus: Tuoreet yrtit voi korvata kuivatuilla suhteessa 1 rkl tuoreita = 1 tl kuivattuja.

Isossa kasarissa kuumennetaan 3 rkl öljyä, siihen lisätään salvia ja puolet basilikasta, paistetaan kevyesti minuutti. Lisätään sipulit, joita kuullotetaan n. 7 min. Lisää joukkoon selleri, kaali, valkosipuli, suola ja pippuri. Kypsennetään varovasti 5 min. Lisätään tomaattisose ja -murska sekä kasvisliemi ja kiehausetaan. Laitetaan kansi päälle ja haudutetaan 1,5-2 tuntia. Vettä tai kasvislientä voi lisätä jos siltä tuntuu. Leipäkuutioita paahdetaan uunipellillä 150 asteessa 5 min. Laita ne toiseen kasariin ja jäljelle jäänyt öljy kaadetaan niiden päälle. Öljyn annetaan imeytyä. Keitto kaadetaan leipäkuutioiden päälle ja sen annetaan seistä maustumassa 15 min. Kuumennetaan nopeasti uudelleen ja lisätään loput basilikasta. Tarkista maku ja muista kauhoa leipäkuutioita mukaan annosteluvaiheessa. Lisää pinnalle vielä parmesaania. Tarjolle kannattaa laittaa myös vaaleaa leipää ja salaattia.