



MESTAREIDEN TOMAATTIKEITTO



Valmistusaika noin 1h. Ohjeesta tulee noin. 5 annosta

7-9 isoa Nams tomaattia
n. 10 Nams kirsikkatomaattia
1 paprika
Kokonainen valkosipuli
2 punasipulia
Oliiviöljyä
Tuore basilika
Kuohukerma
Suola
Mustapippuri
Paprikamauste
Fetajuusto tai raejuusto
Patonki

Laita uuni lämpenemään 200 astetta. Pilko isot tomaatit puoliksi. Leikkaa sipulit neljään lohkoon. Leikkaa kokonaisesta valkosipulista "hattu pois", voit myös laittaa vain muutaman valkosipulin kynnen, jos haluat. Aseta kaikki leivinpaperilla vuoratulle uunipellille tai lasivuokaan.

Laita oliiviöljyä, suolaa ja pippuria kaikkien aineksien päälle. Laita pelti/vuoka uuniin, 200 astetta noin 30 min. Ota basilikaruukusta lehtiä oman maun mukaan valmiiksi.

Kun uunissa tomaatit, sipulit ja paprika ovat pehmenneet ja ottaneet vähän väriä, ota pelti pois uunista. Laita kuumat ainekset blenderiin, tai laita ne kattilaan ja sekoita tasaiseksi sauvasekoitimella. Laita joukkoon loraus kuohukermää (noin 1 dl) ja basilikat. Sekoita tasaiseksi. Voit vielä halutessasi kuumentaa keittoa kattilassa.

Maista keittoa ja lisää mausteita, jos tarvitsee!

Tarjoile keitto feta- tai raejuuston sekä patongin kanssa. Nauti!