

Tomaatti-linssikeitto

neljälle

1 valkosipulinkyntä

1 pieni sipuli

1 rkl rypsiöljyä

1 rkl tomaattipyreetä

0,5 dl vettä

1 tölkki tomaattimurskaa (Mutti)

1 pakkaus punaisia linsejä

(käyttövalmiita n.300 g purkki)

mustapippuria

1 tl paprikajauhetta

riipaus suolaa

ihan hitunen sokeria

1 dl kermaa

Kuori sipulit, hienonna ne. Laita kattilaan öljy ja sipulit, kuullota pari minuuttia ja lisää mukaan tomaattipyree, sekoittele.

Kaada mukaan tomaattimurska, vesi ja huuhdellut linssit. Mausta

mustapippurilla, suolalla, sokerilla ja paprikajauheella, jätä porisemaan

keskilämmöllä ja valmista sillä välin

patonki. Vartissa valmista, mutta ei se

huonone, vaikka saa aikaa enemmänkin

Viimeistele keitto: surauta sauvasekoittimella suhteellisen sileäksi. Lisää desin verran kermaa ja kuumenna keitto vielä kiehuvaaksi. Nosta keiton päälle muutama tuore oreganon lehti

Syntisen hyvä juustopatonki

1 vaalea patonki

n. 100 g voita

2 valkosipulinkyntää

muutama ruohosipulinvarsi

kourallinen tuoretta oreganoa

kourallinen tuoretta persiljaa

pari kesäsipulinvartta

mustapippuria

100-150 g (tai niin paljon kuin sielu

sietää!) juustoja raastettuna (esim.

cheddar, parmesan ja mozzarella)

Anna voin lämmetä huoneenlämmössä

puolisen tuntia. Lisää voin joukkoon

hienoksi hakattu valkosipuli ja silputut

yrtit ja raastetut juustot sekä

mustapippuria myllystä. Sekoita tahnaksi.

Leikkaa patonki pitkittäin halki ja levitä

tahna tasaisesti molemmille puolikkaille.

Nosta uuniin n.10-15 minuutiksi.

Nosta valmiit patongit leikkuulaudalle ja

leikkaa niistä kolmen sentin paksuisia

viipaleita.