



# Paahdettu tomaattikeitto

4 annosta

1 h

## AINEKSET

8-12 kypsää tomaattia, puolitettuna

1 keltasipuli, puolitettuna

3 valkosipulinkynttä, kevyesti murskattuna

oliiviöljyä

suolaa

5 dl Mäntymäen luomukanalientä

2 rkl voita

## Tarjoiluun

levittyvää vuohenjuustoa

tuoretta oreganoa

mustapippuria

## OHJE

Lämmitä uuni 180-asteiseksi. Laita tomaatit, sipuli ja valkosipulinkyntset uunivuokaan, voitele ne oliiviöljyllä ja mausta suolalla. Paahda vihanneksia uunissa noin 45 min tai kunnes ne ovat saaneet väriä ja ovat täysin pehmeitä.

Siirrä vihannekset ja vuokaan kerääntynyt neste tehosekoittimen kannuun ja lisää kanaliemi. Soseuta keitto täysin sileäksi.

Siirrä keitto kattilaan ja lämmitä se kuumaksi. Lisää sitten voi ja sekoita huolellisesti.

Laita lusikallinen vuohenjuustoa keittolautasen pohjalle ja kaada tomaattikeitto sen ympärille. Viimeistele annokset tuoreella oreganolla ja mustapippurilla.