



# Tomaattinen kasviskeitto

neljälle

1 porkkana  
1 juuripersilja (tai juuriselleriä)  
pieni pala lanttua (tai palsternakkaa)  
1 sipuli  
1 sellerinvarsi  
loraus oliiviöljyä  
2 valkosipulin kynttä  
1 laakerinlehti  
muutama oksa tuoretta timjamia tai  
kuivattua timjamia  
1 reilu tl chilihiutaleita  
3 rkl tomaattipyrettä  
1 prk säilöttyjä (kirsikka)tomaatteja  
1 l kasvislientä  
1 prk (285 g) kikherneitä (tai valkoisia  
papuja)  
1/4 kukkakaalista (tai pari kourallista  
vihreitä papuja)  
75 g kuivapastaa  
reilusti mustapippuria

## Yrttitahna

yhteensä puoli ruukkaa basilikaa ja  
lehtipersiljaa  
2 valkosipulin kynttä  
noin 3 rkl oliiviöljyä  
riippaus suolaa

Kuori ja kuutioi porkkana, lanttu, juuripersilja, sipuli ja valkosipuli melko pieniksi kuutioiksi. Paloittele varsiselleri.

Kuumenna öjyä kattilassa. Lisää porkkana, lanttu, juuripersilja ja sipuli. Kuullota viitisen minuuttia, lisää valkosipuli ja kuullota muutama minuutti. Älä päästä juureksia missään vaiheessa ruskistumaan eli malta kuullottaa miedolla lämmöllä.

Lisää tomaattipyree, kuullota hetki, lisää säilöttyt tomaatit, mausteet ja kasvisliemi. Keitä viitisen minuuttia. Pilko sillä välin kukkakaali pieniksi kukinnoiksi.

Lisää kattilaan ensin pasta (jos keittoaika noin 10 minuuttia, jos käytät pientä pastaa, jonka keittoaika on 6 minuuttia, aloita kukkakaalista ja sitten melkein heti perään pasta) ja muutaman minuutin päästä kukkakaalin kukinnot. Keitä kunnes pasta ja kukkakaali ovat melkein kypsiä, lisää kikherneet. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita.

Valmista yrttitahna. Hiero morttelissa kaikki ainekset tahnaksi, lisää öljyä vähitellen, kunnes tahna on haluamasi paksuista. Voit tehdä yrttitahnan myös sauvasekoittimella.