



## Maukas linssi-kookoskeitto & focaccia

4 HENKEÄ



Ruokaisa linsseikeitto saa seurakseen tuoretta focacciaa.

1 SIPULI  
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ  
3 TOMAATTIA  
½ CHILI  
2 RKL RYPSIÖLJYÄ  
2 TL JUUSTOKUMINAA  
RIPAUS (SAVU)PAPRIKAJAUHETTA  
2 RKL TOMAATTIPYREETÄ  
1 TL SUOLAA  
RIPAUS MUSTAPIPPURIA  
1 KASVISANNOSFONDI  
3 DL KUIVATTUJA PUNAISIA LINSSEJÄ  
N. 5 DL VETTÄ  
1 TLK KOOKOSMAITOA  
½ RUUKKU KORIANTERIA

### Lisäksi:

1 PKT PIZZATAIKINAA  
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA  
RIPAUS (SORMI)SUOLAA  
TILKKA OLIIVIÖLJYÄ

1.

Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Kuori ja hienonna sipulit. Kuutioi tomaatit ja suikaloi chili. Hienonna korianteri.

2.

Kuumenna öljy kattilassa. Kuullota sipuleita, tomaattikuutioita ja chiliä muutama minuutti sekoitellen. Mausta suolalla, mustapippurilla, juustokuminalla, (savu)paprikalla ja tomaattipyreellä.

3.

Lisää kookosmaito, vesi ja linsit kattilaan. Kiehauta ja keittele matalalla lämmöllä noin 20 minuuttia.

4.

Valmista sillä aikaa focaccia. Levitä uunipellille leivinpaperi. Avaa pizzataikina leivinpaperin päälle. Taita taikina kahtia, jolloin se on kahdessa kerroksessa. Painele sormella kuoppia taikinaan. Valuta päälle oliiviöljyä, ripottele pinnalle kuivattua timjamia ja (sormi)suolaa. Paista uunissa noin 12-15 minuuttia.

5.

Soseuta keitto sauvasekoittimella sileäksi. Tarkista maku ja viimeistele hienonnetulla korianterilla.

6.

Tarjoa keitto tuoreen focaccian kanssa.



35min.