



Kermanen tomaattikeitto  
RESEPTI

## Kermanen tomaattikeitto



**AIKA** 30 min  
**AINESOSAT** 8 tuotetta  
**HENKILÖIDEN** 4 x  
**MÄÄRÄ**

Kermanen tomaattikeitto

### AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico -kastiketta (500g)
- 3 dl ruokakermaa
- 400 g pilkottuja tomaatteja
- 1 hienonnettu sipuli
- vettä
- kermaviiliä
- tuoretta, hienonnettua basilikaa
- halutessasi 200 g paistettua, rapeaa pekonia

### VALMISTUSOHJEET

1. Ruskista sipuli.
2. Lisää tomaatit ja Dolmio®-kastike.
3. Lisää ruokakerma ja halutessasi vettä, kunnes koostumus on mieluinen.
4. Viimeistele kermaviilillä, basilikalla ja halutessasi pekonilla.

### LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



[Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella](#)

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta



### **Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla**

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



### **Perinteinen perheystävällinen lasagne**

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



### **Spagettia lihakastikkeella**

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta

---

**Source URL:** <https://www.dolmio.fi/resepti/kermainen-tomaattikeitto>