

Sarin kalakeitto (mukaeltu)

Laaksoalahden Martat

1 iso purjo
3 sellerin vartta pilkotaan ja kuullotetaan
2 sipulia

1,5 l vettä
2 kalaliemikuutiota
200 g porkkanaa
500 g perunaa (kiinteää)

580 g lohta (nahaton, ruodoton)
2 dl kermaa (10 % laktoositon ruokakerma)

1 tl raastettu tuore inkivääri
0,5 tl valkopippuria
(suolaa)
paljon tilliä

1. Purjo, sellerin varret ja sipuli pilkotaan ja kuullotetaan.
2. Vesi kuumennetaan kiehuvaaksi, kalaliemikuutiot lisätään joukkoon.
3. Kasvikset lisätään keittoon.
4. Kuoritut ja paloitetut porkkanat lisätään keittoon.
5. Noin 5 min. kuluttua lisätään kuoritut ja paloitetut perunat.
6. Kun kasvikset ovat kypsiä, lisätään kuutioitu lohi ja ruokakerma.
7. Lisätään mausteet ja kuumennetaan kiehumispisteeseen.
8. Tarkistetaan maku ja tarvittaessa lisätään suolaa.

TÄSTÄ SATSISTA RIITTÄÄ NOIN 8 HENGELLE. 10 L KATTILAAN TÄMÄ SATSI KOLMINKERTAISENA.