

Kalakeitto

ilovalo.com

NÄITÄ TARVITSET:

- lohta, katkarapuja, simpukoita
- oliiviöljyä
- sipuli
- iso porkkana
- varsiselleriä
- pieni fenkoli
- tomaattia
- pätkä purjoa
- kalalientä niin, että kasvikset peittyy reilusti
- laakerinlehti
- 1 tl saframia
- mustapippuria
- 1 rkl timjamia
- 1/2 sitruunanmehua

TEE NÄIN:

- Pilko kasviksia n. litran mittaan sopivasti
- Kuullota kasvikset kasarissa öljyssä
- Lisää kalaliemi ja mausteet, anna kiehua hiljalleen n. 20 min
- Lisää kala ja anna hautua vielä n. 15 min tai jos käytät kypsää kalaa lisää yhtä aikaa katkaravut/simpukat ja anna kiehahtaa.

