Kalakeitto aiolilla - Bjarne Kallis

Aineet:

Keiton aineet:
1 l vettä
800 g perunoita
400 g seitä
puolikas purjosipuli
1 rkl sitruunapippuria
250 g ketsuppia
suolaa
Aiolin aineet:
1/3 pulloa ruokaöljyä
1 kananmunan
5-6 valkosipulin kynttä
1 rkl siruunamehua
1/4 tl suolaa

Valmistus:

Keiton valmistus:

Kuori ja paista perunat.

Lisää kattilaan vesi, perunat, kala ja purjosipuli. Keitä niitä ~20 minuuttia tai kun ne ovat pehmeitä

Mausteet sekä ketsuppi lisätään vasta keittämisen loppuvaiheessa. Kalakeitto nautitaan parhaiten

lisäämällä siihen Ailiolia.

Aiolin valmistus:

Öljy ja muna vatkataan majoneesiksi esimerkiksi tehosekoittimella. Purista joukkoon valkosipuli ja lisää

joukkoon sitruunamehu ja suola.