



Lohikeitto vanhaan tapaan

Aineet: 4 perunaa
1 l vettä
2 rkl ruisjauhoja
1 tl suolaa
5 maustepippuria
1 sipuli
500 g lohi- tai kirjolohifileettä
1 rasia (100 g) siitakkeita
1 rkl voita
1 rkl tillisilppua
(1/2 tl timjamia)

Valmistus: Kuori ja lohko perunat kattilaan. Lisää vesi ja kiehauta. Sekoita jauhot pieneen vesitilkkaan ja lisää sekoittaen kattilaan. Lisää myös suola, pippurit ja kuorittu, lohkottu sipuli. Keitä perunat silloin tällöin pohjaa myöten sekoittaen täysin kypsiksi. Hauduta siitakkeet paistinpannussa voissa kypsiksi. Lisää pannuun tilkka vettä. Leikkaa kala paloiksi ja lisää keittoon. Kiehauta ja kypsennä. Lisää lopuksi sienet ja tuore tilli sekä timjami.

Vihje

Kalakeitto on ruisjauhoilla suurustaan ruokaisaa ja maukasta. Länsi-Suomessa tähän samaan tarkoitukseen on käytetty voilla voideltua ruisleivänviipaletta, joka pantiin kattilaan kiehumaan heti keittämisen alussa. Hajotessaan liemeen leipä maustaa ja suurustaa keiton.