



Kuhakeitto

Aineet: 700 g kuhaa fileenä
10 keskikokoista perunaa
100 g selleriä
100 g palsternakkaa
100 g purjoa
100 g sipulia
1 nippu tilliä
15 maustepippuria

Valmistus: Keitä kalaliemi kalan päästä ja ruodoista, mausta maustepippureilla. Kuori perunat, juurekset ja sipuli. Paloittele perunat kuutioiksi, juurekset ja sipulit suikaleiksi. Keitä kasviksia kalaliemessä noin 12 minuuttia. Lisää kalapalat juuresten pinnalle ja anna kypsyä noin 5 minuuttia. Hienonna päälle runsaasti tilliä ja vihreää purjonvartta.

www.superkokki.com