



Itämainen kalakeitto (4:lle)

Aineet: 600 g kuhaa fileenä
1/4 retikkaa
1/2 porkkanaa
1/2 purjoa
1/2 kesäkurpitsaa
3 rkl tomaattipyrettä (saatavilla nykyisin kätevässä tuubissa)
120 g kookosmaitojauhetta
1 l kalalientä
3 oksaa korianteria
sitruunaruoho (mikäli sitruunaruohoa ei ole saatavilla voit käyttää limenkuoria mausteena)
suolaa, valkopippuria, cayennepippuria

Valmistus: 1. Freesaa tomaattipyre kattilassa. (Freesaaminen tarkoittaa, että raaka-aine kiehautetaan kevyesti, ruskistamatta.)
2. Lisää kalaliemi, kookosmaitojauhe, hienonnettu korianteri, halkaistu sitruunaruoho ja muut mausteet keitä noin 1/2 tuntia.
3. Pilko retikka, porkkana, kesäkurpitsa ja purjo kolmioiksi tai suikaleiksi.
4. Poista kuhasta ruodot ja paloittele sormenpaksuisiksi suikaleiksi.
5. Siivilöi keittopohja, tarkista maku, lisää kalanpalat ja vihannekset. Kiehauta ja kypsytä hiljalleen n.5-8 minuuttia.