



Kalakeitto

Aineet: 1 pkt (400 g) seitiä
tai n. 100 g katkarapuja
3-4 perunaa
1 pussi (200 g) Keittojuureksia
1 l kalalientä
1-2 rkl tomaattisoseetta
1 laakerinlehti
sitruunapippuria
1/2-1 maustekurkkua
8-10 oliivia
sitruunamehua
riipaus timjamia
hienonnettua tilliä
tai ruohosipulia

Valmistus: Lisää kuoritut ja kuutoidut perunat ja paloiteltu kala kiehuvaan, maustettuun kalaliemeen ja hetken kuluttua keittojuurekset. Keitä noin 15 minuuttia.
Lisää katkaravut, kuutioitu kurkku ja viipaloidut oliivit ja anna kuumentua.
Mausta. Tarjoa sämpylöiden kera.