



Kala-äyriäiskeitto

Aineet: 1 pkt (400 g) seitiä
n. 1 l kalalientä kuutiosta
1-2 rkl tomaattisoseetta
sitruunapippuria ja aromisuolaa
1 ps (200 g) keittojuureksia
n. 200 g pakastekatkarapuja
1 tlk (250 g) simpukoita
1/2- 1 maustekurkku
8-10 paprika-täytteistä oliivia
tilkka sitruunamehua
hienonnettua ruohosipulia

Valmistus: Lisää kuutioitu seiti maustettuun kalaliemeen ja hetken kuluttua keittojuurekset .Keitä n. 10 minuuttia. Lisää katkaravut, simpukat, kuutioitu kurkku ja viipaloidut oliivit ja anna kuumentua. Mausta sitruunamehulla ja ruohosipulilla.

www.superkokki.com