Kirjolohikeitto

Aineet:
400 g kirjolohen fileointitähteitä (päitä, selkäruotoja, eviä ja nahkaa)
400-500 g nahatonta kirjolohifileetä
1 l vettä
1 tl suolaa
1 laakerinlehti
6 valkopippuria
6 mustapippuria
noin 1 kg perunoita
100 g hienonnettua sipulia
noin 10 cm:n pala purjon vihreätä osaa
nippu tilliä
1/4 kiekko varrasleipää

Valmistus: Huuhtele fileointitähteet ja poista kidukset. Pane fileointitähteet kattilaan ja kaada vesi päälle. Lisää suola ja kuumenna hitaasti kiehuvaksi. Kuori muodostuva vaahto pois. Lisää mausteet ja anna kiehua hiljaa noin puoli tuntia. Poimi fileointitähteet pois liemestä ja lisää kuoritut, kuutioidut perunat ja hienonnettu sipuli. Keitä noin 10 minuuttia ja lisää pesty, suikaloitu purjo. Leikkaa filee viipaleiksi vinosti ruotojen suunnassa ja viipaleet kookkaiksi kuutioiksi. Nosta ne keiton päälle kypsymään. Lisää tarvittaessa hiukan vettä ja tarkista suola. Hauduta kala kypsäksi miedolla lämmöllä 5-10 minuuttia. Voit lisätä myös fileointitähteistä peratun kypsän kalan keittoon. Hienonna keiton päälle tilliä ja paloittele pinnalle varrasleipää annospaloiksi. Leipä viimeistelee keiton maun, imee itseensä kalan rasvaa ja pehmenee syötäväksi hetkessä. Tarjoa kalakeiton kanssa lisää varrasleipää.