



Lohikeitto

Aineet: 2 rkl auringonkukkaöljyä
2 dl sipulikuutioita
1 kalaliemikuutio
1 l vettä
2 ps keittovihanneksia
400 g kirjolohta kuutioina
3 rkl tomaattipyreetä
2 tl sitruunapippuria
20 kpl vihreitä oliiveja
1 dl kurkkuja suikaleina

Valmistus: Kuullota sipulikuutiot öljytilkassa kattilassa. Lisää kalaliemi ja anna kiehahtaa. Lisää joukkoon keittovihannekset ja kalapalat. Mausta ja anna kiehua hiljalleen 10 minuuttia. Lisää puolitetut ja suikaloidut herkkukurkut. Tarjoa smetanan ja hyvän ruisleivän kera.

www.superkokki.com