



Madekeitto

Aineet: 2 litraa vettä
1/2 litraa maitoa
1 1/2 kg mateita
1 litra pieniä perunoita
sipuli
50g voita
2 rkl vehnä jauhoja
suolaa
muskottikukkaa

Valmistus: Mateet puhdistetaan ja nyljetään ja kalat paloitellaan sekä laitetaan sipulin kera veteen kiehumaan. Kun kala on kypsää, otetaan se varovasti pois ja keitto siivilöidään.

Voi ja jauhot kiehautetaan, kalanliemi lisätään siihen

vähitellen ja samoin kiehuva maito. Pienet, kuoritut perunat lisätään joukkoon ja niiden annetaan kiehua pehmeiksi. Kun ne ovat kypsiä, maustetaan keitto ja kalapalat lisätään siihen lämpiämään. Keitto kaadetaan tarjoiluastiaan ja tarjoillaan.

www.superkokki.com