



## Kirkasahvenkeitto

Aineet:

- 
- vettä
- fileoitua ahventa
- perunoita
- sipulia
- maustepippureita
- laakerinlehteä
- tilliä
- suolaa

Valmistus: Fileoi ahvenet ja laita ruodot kylmään veteen, lisää maustepippureita ja laakerinlehti.

Anna kiehua hiljalleen n. 20 min, ei kauempaa! Kuori vaahto pois.

Siivilöi liemi, lisää hienonnettu sipuli, perunalohkot ja halutessasi vielä jokunen maustepippuri ja

laakerinlehteä. Lisää ahvenfileet ja anna kypsyä n. 5 min, lisää lopuksi suolaa ja tuoretta tilliä.

Nauti ruisleivän ja voin kera!

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)