



Bergenin kalakeitto

Aineet:

Keitto:

4 rkl voita
4 rkl vehnä jauhoja
1 l hyvää kalalientä
3 dl kermaa
3 rkl etikkaa
1 rkl sokeria
suolaa ja mustapippuria
1 dl smetanaa
1 porkkana
1 pieni purjo
200-250 g kalapullia
2 rkl hienonnettua persiljaa
(muutama sinisimpukka ja/tai katkarapu)
Kalapullat: (noin 1 kg kalapullataikinaa)
500 g vähärasvaista kalaa nahattomina fileinä (esim. haukea, kuhaa, turskaa)
3/4 dl (50 g) perunajauhoja
1/4 tl muskottipähkinää
2 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
1/2 l kulutusmaitoa
keittämiseen kalalientä

Valmistus:

Keitto: Sulata voi kattilassa ja lisää vehnä jauhot. Sekoita suurus hyvin ja lisää kalaliemi. Anna hautua hiljalleen noin 5 minuuttia. Lisää kerma, etikka ja mausteet ja hauduta vielä noin 15 minuuttia.

Kuori sillä aikaa porkkana ja pese purjo. Leikkaa molemmat noin 2 millin paksuisiksi suikaleiksi.

Lisää kasvissuikaleet, smetana ja kalapyörykät keiton joukkoon ja kuumenna kiehuvaaksi.

Tarkista maku ja ripottele persilja päälle juuri ennen tarjoilua. Keittoon voi lisätä koristeeksi muutaman sinisimpukan tai katkaravun.

Kalapullat: Jauha kala lihamyllyssä kahteen kertaan. Jos sinulla ei ole lihamyllyä, voit jauhaa kalan suoraan monitoimikoneessa. Sekoita jauhettu kala, perunajauhot ja mausteet monitoimikoneessa. Lisää maito vähitellen koneen käydessä, kunnes saat sileän ja pehmeähkön taikinan.

Ota kahdella teelusikalla taikinasta pyöryköitä ja pane ne kiehuvaan kalaliemeen kypsymään 5-7 minuutiksi. Nosta reikäkauhalla liemestä ja lisää keiton joukkoon.

Ylimääräiset kalapyörykät voi pakastaa tai paistaa pannulla ja tarjota keitettyjen perunoiden, voisulan ja raastetun porkkanan kanssa bergeniläiseen tyyliin.