



Pakastekalarisotto

Aineet: 5 dl vettä
1 tl suolaa
1 1/2 dl puuroutumatonta riisiä
1 porkkana
1 sipuli
1/2 purjoa
450 g (1 pkt) pakastekalaa
100 g (1 pussi) pakasteherneitä
1 punainen paprika
2 rkl hienonnettua tilliä
1/2 tl sitruunapippuria

Valmistus: Kuumenna vesi kiehuvaaksi paksupohjaisessa kattilassa.

Mausta vesi suolalla.

Kuori ja kuutioi porkkana. Lisää veteen porkkanat ja riisi.

Keitä kannella peitettynä noin 15 minuuttia.

Hienonna sipuli.

Huuhto purjo ja leikkaa renkaiksi.

Paloittele sulatettu kala annospaloiksi. Lisää kattilaan

purjorenkait, sipulihakkelu ja kalapalat.

Keitä hiljaisella lämmöllä (sääto 2-3) 5 minuuttia.

Lisää kattilaan herneet. Kuutioi paprika ja lisää ruokaan. Mausta risotto tillillä ja pippurilla. Kuumenna ruoka kiehuvaaksi.

Tarjoa risotto heti.