



Kala-äyriäishöystö

Aineet: 0,5 dl Oliiviöljyä
1 dl Sipulia
3 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
2 dl Varsiselleriä hienonnettuna
1 dl Porkkanoita kuutioina
3 rkl Korppujauhoja
3 dl Tomaattimurskaa
1 dl Valkoviiniä
200 g Kalaa ruodottomana
150 g Sinisimpukoita kuorittuna
150 g Katkarapuja kuorittuna
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna
0,5 dl Tilliä hienonnettuna

Valmistus: Freesaa öljyssä sipulit, varsisellerit, porkkanat ja korppujauhot.

Lisää tomaattimurska ja valkoviini.

Keitä miedolla lämmöllä noin 5 min. Lisää kalat ja äyriäiset ja kiehauta.

Mausta suolalla, pippurilla ja tillillä.