



Kalakeitto Välimereltä

Aineet: 400 g Lohifileitä
100 g Katkarapuja
2-3 rkl Öljyä
1 kpl Porkkanoita
1 kpl Sipulia
0,5 Purjosipulia
pieni pala Selleriä
1 kpl Fenkolia
2 kynsi/kynttä Valkosipulia
1 Kalaliemikuutioita
2 dl Tomaattimehua
15 kpl Oliiveja viipaleina
2-3 Maustekurkkua viipaleina
5 Viherpippuria
1 kpl Laakerinlehtiä
Persiljaa
Vettä

Valmistus: Kuullota kasvikset kevyesti öljyssä, näin niiden maku voimistuu. Lisää tomaattimehu, kalaliemikuutio, viherpippuri ja laakerinlehti. Kypsennä n. 15 min. Lisää vettä tarpeen mukaan. Lisää lopuksi kalanpalat, ravut, kurkkuviipaleet ja oliivit. Hauduta vielä 5 min., niin että kala kypsyy. Tarkista maku ja koristele persiljalla.