



Oliiveilla kruunattu kalakeitto

Aineet: 2 sipulia
2 kalaliemikuutiota
3 porkkanaa
1 palsternakka
pala juuriselleriä
6 perunaa
2 rkl öljyä
1 ½ l vettä
muutama maustepippuri
laakerinlehti
700 g kalakuutioita
1 dl suolakurkkusuikaleita
20 kivetöntä oliivia
muutama valkosipulinkynsi
sitruunamehua
tilliä
ruohosipulia

Valmistus: Kuori ja silppua sipulit.

Kuumenna rasva kattilassa, lisää sipulisilppu ja kuullota.

Lisää muut kuoritut ja kuutoidut kasvikset.

Lisää vesi ja kalaliemi. Kuumenna kiehuvaaksi. Keitä lähes kypsiksi.

Lisää kalakuutiot. Keitä hiljalleen kypsäksi noin pari minuuttia.

Lisää kurkkusuikaleet, oliiviviipaleet ja muut mausteet.