



Aurinkoinen kalakeitto

Aineet: 1 l kalalientä, ruodoista keitettyä tai liemitiivisteestä valmistettua
200 g ahvenfileitä
200 g kuhafileitä
100 g savusiikaa
4 kuorittua perunaa
pala (70 g) kyssäkaalia
1 (n. 70 g) nauris
3/4 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
1/2 tl kurkumaa
nippu ruohosipulia
fenkolia

Valmistus: Kuori ja paloittele juurekset.

Paloittele kalafileet ja perkaa savukala ruodottomaksi.

Keitä juurekset kypsiksi suolalla ja valkopippurilla maustetussa kalaliemessä.

Lisää kalapalat keittoon ja anna kiehua muutama minuutti.

Lisää vielä kurkuma, pilkottu ruohosipuli ja fenkoli.