



Bouillabaisse

Aineet: 1/2 dl oliiviöljyä
2 sipulia
1/2 purjoa
3 valkosipulin kynttä
300 g tomaatteja
1 l vettä + 1/2 l valkoviiniä
2 laakerinlehteä
1/2 maustemitta oreganoa
1/2 maustemitta rakuunaa
riipaus saframia
800 g neljää eri kalaa, esim. siikaa, kampelaa, turskaa, kuhaa tai haukea
6 kpl jättikatkaravun pyrstöjä
100 g pakastekatkarapuja
1 tölkki simpukoita

Valmistus: Fileoi kalat, ota talteen ruodot, evät ja päät. Paloittele kalat.

Kuullota kattilassa öljyssä hienonnetut sipulit ja purjo, purista sekaan valkosipulin kynnet ja lisää paloitellut tomaatit. Kiehauta noin 5 minuuttia. Lisää kattilaan neste ja mausteet.

Lisää kalojen ruodot ja päät ja keitä lientä puoli tuntia miedolla lämmöllä. Siivilöi liemi, tarvittaessa puserra tomaatteja ja sipulia hieman siivilän läpi. Tarkista maku ja lisää halutessasi mausteita.

Kuumenna liemi kiehuvaaksi ja lisää kalapalat. Kypsennä 5 minuuttia ja lisää sitten ravun pyrstöt, katkaravut ja simpukat. Kuumenna vielä 5 minuuttia, mutta ei kauemmin etteivät ravut sitkisty.

Tarjota keitto paahdettujen leipäkuutioiden kanssa.