



Juhlava Norjalainen kalakeitto

Aineet: (4-5 ruokailijalle)
1 kg erilaisia kaloja
1 l vettä
1 tl suolaa
2 dl valkoviiniä
1 sitruunan mehu
1/2 tl timjamia
4 sipulia
1-2 valkosipulin lohkoa
1 porkkana
1 purjo
4 tomaattia
2-3 lehtisellerin vartta
kurkumaa
suolaa, sitruunapippuria
2 keltuaista
200 g säilöttyjä simpukoita tai katkarapuja

Valmistus: Suomusta tai nylje kalat. Poista päät ja ruodot. Pane päät, nahat ja ruodot kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Keitä noin 20 minuuttia, siivilöi liemi.

Kuori ja hienonna sipulit, viipaloi purjo ja puhdistettu porkkana. Kuori ja lohko tomaatit, viipaloi sellerinvarret, murskaa valkosipulit.

Pane kasvikset ja kalapalat kiehumaan kalaliemeen. Lisää keitokseen valkoviini, sitruunamehu ja timjami.

Keitä noin 15 minuuttia. Lisää kurkuma, sitruunapippuri ja suolaa, jos on tarpeen.

Sekoita keltuaiset tilkkaan keiton lientä ja lisää suurus keittoon.

Lisää simpukat ja katkaravut, älä enää keitä.