



Simpukkakeitto

Aineet: 200-250 g suolattua sianlihaa kuutioina
2 ½ dl hienonnettua sipulia
7 ½ dl vettä
½ 1 perunakuutioita
3 dl pieniä kampasimpukoita tai sinisimpukoita liemessään
5 dl kermaa
suolaa
pippuria
timjamia
2 rkl voita
paprikajauhetta

Valmistus: Paista sianliha melko kuumalla pannulla kunnes rasva sulaa. Vähennä lämpöä. Sekoita sipuli joukkoon ja anna sen pehmetä. Sekoita silloin tällöin.

Kaada vesi joukkoon ja lisää perunakuutiot. Anna kiehahtaa ja hautua noin 15 minuuttia kunnes perunat ovat pehmenneet.

Lisää hienonnetut simpukat sekä simpukoiden liemi ja kerma. Mausta timjamilla ja anna keiton kiehahtaa.

Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita voi joukkoon.

Tarjoa annoskulhoista ja ripottele pinnalle paprikajauhetta.