



Kalakeitto a'la Kallis

- Aineet:** Tarvitset: 1 l vettä, 800 g perunaa, 400 g seitä, puolikas purjosipulia, 1 rkl sitruunapippuria, ½ tl suolaa, 250 g ketsuppia
Alioliin tarvitset: 1/3 pulloa ruokaöljyä, 1 kananmunan, 5 - 6 valkosipulin kynttä, 1 rkl siruunamehua, 1/4 tl suolaa
- Valmistus:** Kuoritut paistetut perunat, kala ja purjosipuli keitetään yhdessä 20 - 25 minuuttia pehmeiksi. Mausteet sekä ketsuppi lisätään vasta keittämisen loppuvaiheessa. Kalakeitto nautitaan parhaiten lisäämällä siihen Aliolia. Öljy ja muna vatkataan majoneesiksi esimerkiksi sekoitussauvalla. Valkosipuli puristetaan ja lisätään sitruunamehu.