



Andersonin hauki-sienikeitto

Aineet: 1,0 l vettä
n. 1 kg hauki
1 rkl suolaa
2 sipulia tai pieni purjo
n. 200 g sienyä, mieluummin rouskuja
1 porkkana
1 pieni nauris (lanttu)
1/2 l perunalohkoja
n. 200 g esikäsiteltyä rouskuja
4 tl voita
8 maustepippuria ja 1/4 tl valkopippuria
2 rkl vehnä jauhoja
0.5 l maitoa
(1 dl kermaa)
tilliä, persiljaa tai ruohosipulia

Valmistus: Keitä haukea hädintuskin kiehuessa vedessä n. 15 minuuttia. Nosta kalapalat jäähtymään.

Sienet paistetaan liemen kiehuessa sipulien ja rasvan kanssa kullanruskeiksi pannulla. Pannulle lisätään vehnä jauhot. Liemeen lisätään hienonnetut/lohkotut sipulit tai viipaloitu purjo, kuutioiksi (lohkoiksi) paloitellut kasvikset, perunat, sipulit, sienet ja mausteet.

Kalat perataan ruodottomiksi liemen kiehuessa. Kun muut ainekset ovat kypsyneet, lisätään maito. Liemen ollessa melkein valmis lisätään kalapalat, mahdollinen kerma ja mausteet. Maku tarkistetaan.